

Q/DYJ

德宏亿晶糖业有限公司企业标准

Q/DYJ 0001 S—2020

冰红糖

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5331 0003 S-2020
备案日期: 2020年 2月 20日

云南省食
备案号:
备案日期:

2019-12-10 发布

2020-02-20 实施

德宏亿晶糖业有限公司

发布

前 言

我公司生产的冰红糖是以冰蜜糖或白砂糖为主要原料，经配料、融糖、搅拌、转化、浓缩、冷却、成型、分类、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准。作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 13104-2016《食品安全国家标准 食糖》和QB/T 2685-2005《冰片糖》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标是根据产品实际制定。

本标准由德宏亿晶糖业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张继永

品安全企

5331

年

冰红糖

1 范围

本标准规定了冰红糖的技术要求、检验规则、标志包装、运输及贮存。
本标准适用于以冰蜜糖或白砂糖为主要原料，经配料、融糖、搅拌、转化、浓缩、冷却、成型、分类、包装等工艺加工而成的冰红糖。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 冰蜜糖：应符合相关食品标准及有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应产品应有的色泽	取样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味	
组织形态	呈元宝状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g ≤	6.0	GB 5009.3
总糖分（蔗糖分+还原糖）, g/100g ≥	90	QB/T 2343.2

业标准
S-
月

不溶于水杂质, mg/kg	≤	120	
还原糖分, g/100g		12.0	GB 5009.7
二氧化硫, g/kg	≤	按 GB 2760 执行	GB 5009.34

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物指标

螨：不得检出，按 GB 13104 规定的方法检测。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 食糖的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不少于50kg，抽取样品不少于8kg，样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官指标、净含量、总糖分、还原糖分、干燥失重、电导灰分、不溶于水杂质、二氧化硫、标签。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，

备案章

日

应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格,判该批产品为不合格产品;其余项目指标有不合格时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定,包装封口严密牢固。

5.3 运输

运输工具清洁、卫生、无异味,无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2020年 2 月 20 日

张俊永

备案单位主要负责人（签字）

2020年 2 月 20 日