

Q/YKF

云南康丰糖业（集团）有限公司企业标准

Q/YKF 0001 S—2020

代替 Q/YKF 0001S-2017

调制红糖

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0024S-2020
备案日期: 2020 年 09 月 04 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 09 - 04 发布

2020 - 09 - 14 实施

云南康丰糖业（集团）有限公司

发布

前 言

我公司生产的调制红糖是以甘蔗生产的红糖粉原料，添加姜粉、咖啡粉、大枣粉、枸杞粉、阿胶粉、重瓣红玫瑰粉、山楂粉、辣木叶粉、松花粉、胡椒粉、茶叶粉、桂花粉、樱桃粉等其中一种或几种辅料，经调制、混合、干燥、杀菌、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、贸易、检验和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YKF 0001 S-2017。

本标准由云南康丰糖业（集团）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭才云 韩永林 陈保星 赵子斌

本标准适用于云南康丰糖业（集团）有限公司及所属分公司、子公司。

调制红糖

1 范围

本标准规定了调制红糖的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗生产的红糖粉原料，添加姜粉、咖啡粉、大枣粉、枸杞粉、阿胶粉、重瓣红玫瑰粉、山楂粉、辣木叶粉、松花粉、胡椒粉、茶叶粉、桂花粉、樱桃粉等其中一种或几种辅料，经调制、混合、干燥、杀菌、包装等工艺制成的调制红糖。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件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 产品分类

按添加的辅料不同分为：姜粉调制红糖、咖啡调制红糖、大枣调制红糖、枸杞调制红糖、阿胶调制红糖、重瓣红玫瑰调制红糖、山楂调制红糖、辣木调制红糖、松花调制红糖、胡椒调制红糖、茶叶调制红糖、桂花调制红糖、樱桃调制红糖、枣胶调制红糖等系列混合调制产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.4 胡椒：应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
组织形状	呈粉状或颗粒状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
色 泽	具有该品种应有的色泽	

品安全企业标
5305 S-
年

表1（续）

滋味与气味	具有红糖的芳香和配料自有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≥	75.0	GB 5009.8 第二法
干燥失重，g/100g	≤	10.0	GB 5009.3

4.4 污染物指标

污染物指标应符合表3的规定

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4879.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 中固体饮料的规定执行				
螨	不得检出。检验方法按 GB 13104 附录 A 的规定执行。				
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行					

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 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规定的方法进行检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料，同一工艺、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 个独立包装，抽样数量不少于 10 个独立包装，重不少于 3kg，样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格，并签发检验合格证明的方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、总糖分、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，则判该批产品为不合格，其余项目若有任何一项不合格，可用留样进行复验，以复验结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

注册备案章

月 日

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，无异味、无污染。运输时应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的库中内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）：



2020年9月4日

