

Q/CNH

昌宁县红庆糖业有限责任公司企业标准

Q/CNH 0003S—2021

代替 Q/CHN 0003S-2018

调制红糖

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53050019S-2021

备案日期: 2021年 04月 15日

云南省

备案号

备案日期

2021 - 04 - 15 发布

2021 - 04 - 21 实施

昌宁县红庆糖业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的调制红糖是以红糖粉为原料，添加或不添加核桃粉、坚果粉、大枣粉、枸杞粉、桂圆粉、阿胶粉、咖啡粉、姜粉、柠檬粉、陈皮粉、重瓣红玫瑰粉、茶叶粉、辣木叶粉、山楂粉、松花粉、菊花粉、桂花粉、杏仁粉、樱桃粉等其中一种或几种辅料，经调制、混合、干燥、成型或不成型、杀菌、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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/CNH 0003S-2018

本标准由昌宁县红庆糖业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：石传吉、王金昌、罗春华、杨天武、罗新华

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、检测规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以红糖粉为原料，添加核桃粉、坚果粉、大枣粉、枸杞粉、桂圆粉、阿胶粉、咖啡粉、姜粉、柠檬粉、陈皮粉、重瓣红玫瑰粉、茶叶粉、辣木叶粉、山楂粉、松花粉、菊花粉、桂花粉、杏仁粉、樱桃粉等其中一种或几种辅料，经调制、混合、干燥、成型或不成型、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

- 3.1 根据产品型态分为：块状调制红糖、粉状调制红糖。
- 3.2 根据添加的辅料不同产品分为：核桃调制红糖、坚果调制红糖、大枣调制红糖、枸杞调制红糖、桂圆调制红糖、阿胶调制红糖、咖啡调制红糖、姜调制红糖、柠檬调制红糖、陈皮调制红糖、重瓣红玫瑰调制红糖、茶叶调制红糖、辣木叶调制红糖、山楂调制红糖、松花粉调制红糖、菊花调制红糖、桂花调制红糖、杏仁调制红糖、樱桃调制红糖。

4 技术要求

4.1 原辅料的要求

- 4.1.1 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.3 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

品安全企业标
5305 S-
年

项目	要求		检验方法
	块状调制红糖	粉状调制红糖	
组织形态	呈圆形、方形、碗型或不规则形状，糖身坚实。	粉状和颗粒状基本均匀	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	具有相应品种应有的色泽，呈 XXX 色。		
滋味和气味	具有红糖的芳香及所添加配料应有的气味和滋味，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	≤	8.0	GB 5009.3

4.4 污染物指标

应符合表4的规定。

表3 污染物指标

项目		指标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.04	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表4 微生物限量

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 4789.3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。				
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 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，并按JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的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 中固体饮料的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

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品种，同一包装规格的产品为一个批次。

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，样品数量为18个独立包装，样品平均分成两份，一份供检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、总糖、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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是。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标有不合格项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

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。

准备案章

月 日

6.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生，不得与其他有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。运输中应防雨、防潮、防晒，装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味的物品混贮。产品应离墙、离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案承诺书

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》。



张连齐
备案单位主要负责人（签字）
2021年4月15日

