

Q/YYC

云南云成上品工贸有限公司企业标准

Q/YYC 0001 S—2021

固体饮料（调制红糖、调制黑糖）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0056 S-2021
备案日期: 2021 年 12 月 16 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2021-12-16 发布

2021-12-17 实施

云南云成上品工贸有限公司
发布

前 言

我公司生产的固体饮料（调制红糖、调制黑糖）是以甘蔗为原料而制成的红糖、黑糖为主要原料，添加或不添加红枣、姜粉、重瓣红玫瑰花瓣、桂花、茶叶、阿胶等辅料，经一定比例调制、混合、包装等工艺生产加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》和GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由云南云成上品工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈丹琳。

固体饮料(调制红糖、调制黑糖)

1 范围

本标准规定了固体饮料（调制红糖、调制黑糖）的产品分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以甘蔗为原料而制成的红糖、黑糖为主要原料，添加或不添加红枣、姜粉、重瓣红玫瑰花瓣、桂花、茶叶、阿胶等辅料，经一定比例调制、混合、包装等工艺生产加工而成的固体饮料（调制红糖、调制黑糖）。

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 规范性引用文件

- 3.1 按照添加辅料的的不同分为：红枣红糖（黑糖）、姜红糖（黑糖）、玫瑰红糖（黑糖）、桂花红糖（黑糖）、枸杞红糖（黑糖）、茶叶红糖（黑糖）、阿胶红糖（黑糖）等。
- 3.2 按质量等级的不同分为特级和一级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红糖、黑糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 重瓣红玫瑰花瓣、茶叶、桂花、阿胶：应符合相关的食品标准及相关规定。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 脱水姜片 and 姜粉：应符合 NY/T 1073 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及有关规定，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

项 目	要 求	检验方法
色泽	呈自然的褐色。	打开包装，将内容物倒入清洁的白瓷盘中，在光线充足
气味	具有糖的芳香。	

品安全企业标准
5323 S-
年 月

表 1 (续)

项 目	要 求	检验方法
滋味	香甜纯正、无异味。	柔和的环境中目视、鼻嗅、口尝。
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
		特级	一级	
总糖分（蔗糖分+还原糖），g/100g	≥	86	82	QB/T 2343.2
水分，%	≤	5	6	GB 5009.3
二氧化硫（以SO ₂ 计），mg/kg	≤	按GB 2760的规定执行		GB 5009.34

4.4 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 污染物限量

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

4.5 生物指标

螨：不得检出，按GB 13104中附录A方法检测。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一投料（同一班次），同一生产工艺、同一条生产线所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品的不同部位随机抽样，抽样基数不得少于50个独立包装（总重不得少于200 kg），净含量大于或等于200g的产品，抽取5个包装，净含量小于200g的产品，抽取样品不得少于6个独立包装（总重不少于1 kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原辅料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格，允许采用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装的食品标签标识应符合GB 7718、GB 28050和国家有关规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。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、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20 cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

备案章

日

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》。

云南云成上品工贸有限公司

备案单位(盖章)

2021年12月09日

党静

备案单位主要负责人(签字)

2021年12月09日

