

Q/MJH

弥勒市竹园镇金辉食品厂企业标准

Q/MJH 0001 S—2021

代替 Q/MJH 0001 S-2018

调制红糖、黑糖（固体饮料）

云南省食
备案号：
备案日期：

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：53250050 S-2021
备案日期：2021年10月13日

2021-10-13 发布

2021-10-22 实施

弥勒市竹园镇金辉食品厂 发布

前 言

我厂生产的调制红糖、黑糖（固体饮料）是以甘蔗为原料制成的红糖（黑糖）为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、可食用植物的叶、花、果实、根茎等辅料，进行一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺加工制成。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、检验、贸易和仲裁的依据。

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》和GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定。其中铅的指标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/MJH 0001 S-2018《调制红糖、黑糖（固体饮料）》

本标准由弥勒市竹园镇金辉食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：梁育金。

调制红糖、黑糖（固体饮料）

1 范围

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

本标准适用于以甘蔗为原料制成的红糖（黑糖）为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、可食用植物的叶、花、果实、根茎等辅料，进行一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺加工制成的调制红糖、黑糖（固体饮料）。

2 规范性引用文件

本标准中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 根据形状不同分为：块形（碗形、元宝形、方块形、砖形、不规则形等）、颗粒、粉状等。

3.2 按添加的辅料不同分为：重瓣玫瑰红糖、黑糖（固体饮料）、茉莉花红糖、黑糖（固体饮料）、菊花红糖、黑糖（固体饮料）、葡萄糖红糖、黑糖（固体饮料）、原味红糖、黑糖（固体饮料）、桂花红糖、黑糖（固体饮料）、姜红糖、黑糖（固体饮料）、红枣红糖、黑糖（固体饮料）、枸杞红糖、黑糖（固体饮料）、混合类红糖、黑糖（固体饮料）（二种或二种以上辅料）

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 黑糖：应符合 QB/T4567 的规定。
- 4.1.3 姜：应符合 NY/T1073 的规定。
- 4.1.4 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T20880 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、菊花应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 其他原辅料：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 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有相应品种固有的形态	取适量样品置于清洁的白瓷盘中,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	
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味、气味、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(以蔗糖计), g/100g $\geq$	60.0	GB5009.8
干燥失重, g/100g $\leq$	10.0	GB5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定;严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.8	GB5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.6.2 微生物限量应符合 GB7101 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定,并按JJF 1017规定的方法测定。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于2kg），抽取的样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。检验项目为：感官要求、净含量、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。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、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时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判断为不合格产品。其余指标若有任意一项不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 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和有关规定。封口严密，包装牢固

6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地、离墙，堆放高度以提取方便为准。

备案章

日

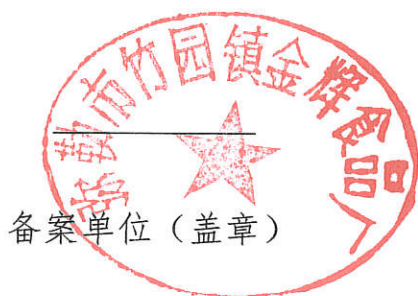
备案单位承诺书

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》。



备案单位（盖章）

2021 年 10 月 8 日

备案单位主要负责人（签字）

梁金

2021 年 10 月 8 日

