

Q/TMX

临沧甜咪嘻食品有限公司企业标准

Q/TMX 0001S —2021

代替 Q/TMX 0001S-2018

红糖（黑糖）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0010 S- 2021

备案日期: 2021 年 3 月 19 日

云南
备案
备案

2021 - 03 - 19 发布

2021 - 03 - 22 实施

临沧甜咪嘻食品有限公司 发布

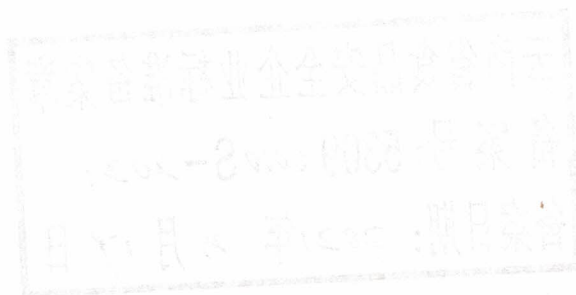
前 言

我公司生产的红糖（黑糖）是以甘蔗制成的红糖（黑糖）半成品为原料，通过化糖、成型、冷却、包装而成的块状（元宝形、碗形、方形、片形、心形、菱形、球形、半球形）或粉状糖系列产品。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，特制定本企业产品标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 35885《红糖》、GB 13104《食品安全国家标准 食糖》制定，其中铅限量严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧甜咪嘻食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：袁红、赵丹



红糖（黑糖）

1 范围

本标准规定了红糖（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制成的红糖（黑糖）半成品为原料，通过化糖、成型、冷却、包装而成的块状（元宝形、碗形、方形、片形、心形、菱形、球形、半球形）或粉状糖系列产品。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用时必不可少的。凡是注日期的应用文件，仅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（包括所用的修改单）适用于本文件。

食品安全企业标

3 产品分类

产品根据外观形态不同分为块状（元宝形、碗形、方形、片形、心形、菱形、球形、半球形等）、粉状红糖和黑糖。

号: 5309

S-

期: 年

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红糖：应符合 GB/T 35885 红糖（一级）的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	深黄、褐黄、赤黄或黑黄	取适量样品置于洁净的白盘中，在自然光下目测，鼻闻、口尝。
杂质	无肉眼可见明显杂质	
气味	具有甘蔗应有的风味	
滋味	香甜、略带焦香气味，无异味	

4.3 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) ≤	4.5	GB 5009.3
不溶于水杂质/(mg/kg) ≤	250	QB/T 2343.2
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/(g/100g) ≥	85	QB/T 2343.2

4.4 污染物限量指标

应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
其他污染物	按 GB 2762 的规定执行	

4.5 其他生物指标

螨：不得检出，应符合GB 13104的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

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

从同一批产品中随机抽样,抽样基数不少于 200kg,从不同部位选取 4 个或 4 个以上的大包装,分别取出相应数量的小包装样品。样品分为二份,一份做检验,另一份为留样。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次,检验项目为全项目检验,即对本标准规定的全部要求进行检验,有下列情形之一时应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- c) 停产半年以上重新恢复生产时;
- d) 产品投入批量生产时;
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 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附质量合格证后方可出厂;出厂检验项目为:感官要求、净含量、干燥失重。

5.5 判定规则

检验结果中若有任意一项不合格时,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 食品标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定;
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

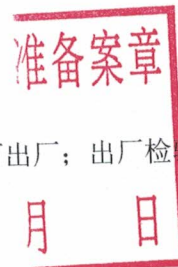
- 6.2.1 外包装箱采用符合卫生要求的纸箱,分装应严密、捆扎牢固。
- 6.2.2 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和规定,包装应严密、无破损。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具应具有防尘、防雨、防晒,保持清洁卫生,不得与其他有毒、有害、易污染的物品混装混运。
- 6.3.2 装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

6.4 贮存

- 6.4.1 产品应贮存在阴凉通风,干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



6.4.2 仓库内产品按不同类型分别堆码整齐，空气相对湿度应保持在 70%以下，温度不超过 38℃。
