

Q/QJW

巧家县健维农特产品开发有限公司企业标准

Q/QJW 0001 S—2020

调制红糖（黑糖）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0008 S- 2020
备案日期: 2020年 6 月 12 日

云南
省
食
品
安
全
企
业
标
准
备
案
章

2020-06-04 发布

2020-06-12 实施

巧家县健维农特产品开发有限公司 发 布

前 言

我公司生产的调制红糖（黑糖）是以甘蔗为原料，经压榨、过滤、蒸发浓缩、添加或不添加食用鲜花、姜、余甘子等的一种或几种辅料，经成型（或不成型）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。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》、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，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。

本标准由巧家县健维农特产品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 罗永芬 沈石妍

省食品
案号: 530
日期:

调制红糖（黑糖）

1 范围

本标准规定了调制红糖（黑糖）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，经压榨、清净、蒸发浓缩、添加或不添加食用鲜花、姜、余甘子等辅料，经熬制、成型（或不成型）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的调制红糖（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 产品分类

根据工艺及风味分为：原味红糖（黑糖）和风味红糖（黑糖）。
根据产品形态不同分为：块状红糖（黑糖）、粉状红糖（黑糖）、液体红糖（黑糖）。
根据添加配料不同分为：鲜花红糖（黑糖）、姜红糖（黑糖）、余甘子红糖（黑糖）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 甘蔗：应符合 GB/T 10498 的规定。
- 4.1.2 食用鲜花、余甘子：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.3 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 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
	块状	粉状	液体	
色 泽	棕黄色至棕黑色	金黄色至棕褐色	棕褐色至棕黑色	取适量样品倒入白瓷盘中， 在自然光下目测、鼻嗅、口 尝。
状 态	表面平滑、形状规则	松散不结块	呈粘稠液体状	
气味、滋味	具有红糖的香味和配料自有的气味、滋味，无异味			

全企
16
年

杂 质	无肉眼可见外来杂质	允许有少量沉淀物
-----	-----------	----------

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
	块状	粉状	液体	
可溶性固形物（20℃折光计法），g/100g $\geq$	—			QB/T 4093
总糖分（蔗糖分+还原糖分），g/100g $\geq$	65.0			QB/T 2343.2
干燥失重，g/100g $\leq$	7.0			GB 5009.3

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
	块状	粉状	液体	
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.4			GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合 GB 7101 的规定。

4.6 致病菌限量

应符合GB29921的规定。

4.7 生物指标

螨：不得检出。检验方法按照GB 13104附录A的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按 JJF 1070 规定检验。

4.10 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取；抽样基数不得少于200个包装，抽样数量不少于18个包装，所抽样品分为2份，1份用于检验，另1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、总糖分、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式试验

型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目指标有任一项不合格，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 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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、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，不得抛掷。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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风、防虫、防鼠、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。



食品标准名称	调制红糖（黑糖）		
	制定（√） 修订（ ）		
适用的食品	调制红糖（黑糖）		
食品生产企业名称	巧家县健维农特产品开发有限公司		
地 址	巧家县东坪镇新街村		
电 话	13887118869	邮 编	654600
传 真	0870-7121069	联系人	罗永芬

备案单位保证书

本食品安全企业标准备案单位保证：

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。

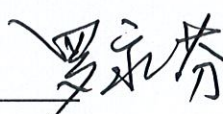
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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）

2020年4月29日



备案单位主要负责人（签字）

2020年4月29日