

Q/LPH

云南良品汇食品有限公司企业标准

Q/LPH 0002 S—2022

调制红糖、黑糖(固体饮料)

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010118 S-2022

备案日期: 2022 年 04 月 13 日

2022-04-11 发布

2022-04-13 实施

云南良品汇食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的调制红糖、黑糖（固体饮料）是以甘蔗生产的红糖、黑糖为主要原料，添加桑叶、三七茎叶、荷叶、薄荷、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、三七花、桂花、代代花、茉莉花、桑椹、山楂、枸杞、大枣、柠檬、草莓、蓝莓、苹果、梨、桂圆、生姜、人参（人工种植5年及以下）、红薯、山药、甘草、鱼腥草、牛蒡根、阿胶、黄精、决明子、蜂蜜、橘皮、紫皮石斛等辅料中的一种或几种，按一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成。按照《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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南良品汇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 张炎照

省食品

案号: 53

日期:

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）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以甘蔗生产的红糖、黑糖为主要原料，添加桑叶、三七茎叶、荷叶、薄荷、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、三七花、桂花、代代花、茉莉花、桑椹、山楂、枸杞、大枣、柠檬、草莓、蓝莓、苹果、梨、桂圆、生姜、人参（人工种植5年及以下）、红薯、山药、甘草、鱼腥草、牛蒡根、阿胶、黄精、决明子、蜂蜜、橘皮、紫皮石斛等辅料中的一种或几种，按一定比例调制、混合、成型或不成型、包装等工艺制成的调制红糖、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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 红糖、黑糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.4 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.5 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。

3.1.6 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

3.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.8 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

3.1.9 桑叶、荷叶、薄荷、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、桂花、代代花、茉莉花、桑椹、山楂、柠檬、草莓、蓝莓、苹果、梨、桂圆、人参（人工种植5年及以下）、红薯、山药、甘草、鱼腥草、牛蒡根、黄精、决明子、阿胶、橘皮等：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有该产品应有的色泽，颜色均匀	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
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有相应品种固有的形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g $\leq$	10.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）, g/100g $\geq$	60.0	GB 5009.8

3.4 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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 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。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂品的使用应符合GB 2760固体饮料的规定。

3.8.2 食品添加剂品的使用应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，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），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 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) 产品停产半年以上，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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 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。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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，产品底层应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

云南良品汇食品有限公司

备案单位（盖章）：

2022年4月1日

张炎照

备案单位主要负责人（签字）：

2022年4月1日