

Q/MTY

弥勒市竹园镇蔗林食品厂企业标准

Q/MZL 0002S—2022

冰红糖

云南省食品安全
备案号: 532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250016S-2022
备案日期: 2022年5月17日

2022-05-17 发布

2022-05-26 实施

弥勒市竹园镇蔗林食品厂 发布

前 言

我厂生产的冰红糖是以冰糖蜜或红糖、砂糖为主要原料，经配料、溶糖、浓缩、打砂、成型、干燥、包装等工艺加工制成。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 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标产品实际制定。

本标准由弥勒市竹园镇蔗林食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李文刚。

冰红糖

1 范围

本标准规定了冰红糖的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以冰糖蜜或红糖、砂糖为主要原料，经配料、溶糖、浓缩、打砂、成型、干燥、包装等工艺制成的冰红糖。

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 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 规定。
- 3.1.2 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 的规定。
- 3.1.3 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.4 冰糖蜜：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 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。

3.2 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	呈块状、块形完整。	打开包装将被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	色泽自然，金黄色至棕红色。	
气味、滋味	具有本品特有的香味，无焦糊气味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
总糖分(蔗糖分+还原糖), %	≥ 90.0	QB/T 2343.2
还原糖%	≤ 9	QB/T 2343.2
不溶于水杂质, mg/kg	≤ 120	QB/T 2343.2
干燥失重, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3

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	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物指标

微生物限量应符合GB 13104的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用 GB2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.8 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。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，抽样数量不少于4个包装，样品数量不得少于4 kg，分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本厂质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、总糖分(蔗糖分+还原糖分)、还原糖、不溶于水杂质、干燥失重。

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，亦要进行型式检验：

- a) 产品原料、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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格。其余指标若有不合格时，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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。

5.3 运输

产品工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压，防雨、防潮、防晒。运输、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、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风、有防蝇、防鼠设施的库房内。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、混放。

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》。

弥勒市竹园镇蔗林食品厂

备案单位（盖章）

2022年5月15日

李文刚

备案单位主要负责人（签字）

2022年5月15日

