

# Q/MZC

## 弥勒市竹园镇竹诚食品厂企业标准

Q/MZC 0001 S—2022

代替 Q/ MZC 0001 S-2019

### 调制红糖、黑糖（固体饮料）

云南省食品安

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: 5325 0027 S- 2022

备案日期: 2022年 6 月 28 日

2022 - 06 - 28 发布

2022 - 06 - 30 实施

弥勒市竹园镇竹诚食品厂 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，添加或不添加可食用植物的叶、花、果实、根茎、燕窝、阿胶等辅料，进行一定比例调制、混合、成型或不成型、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》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

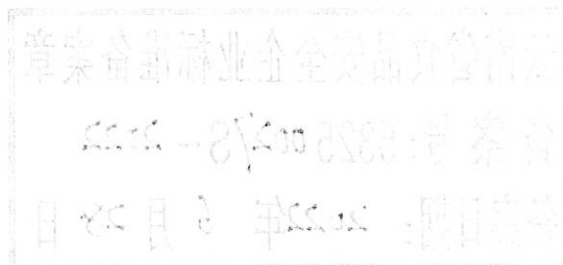
本标准代替Q/MZC 0001 S-2019《调制红糖、黑糖（固体饮料）》

本标准与Q/MZC 0001 S-2019相比，主要变化如下：

- 修改了辅料。
- 修改了产品分类。
- 修改了感官。

本标准由弥勒市竹园镇竹诚食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王自成。



# 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，添加或不添加可食用植物的叶、花、果实、根茎、燕窝、阿胶等辅料，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）。

企 业 标 准  
5 S-  
年 月

## 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）、颗粒、粉状等。

3.2 按添加的辅料不同分为：重瓣红玫瑰红糖、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）、姜味红糖、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）、菊花红糖、黑糖（固体饮料）、茉莉花红糖、黑糖（固体饮料）、燕窝红糖、黑糖（固体饮料）、阿胶红糖、黑糖（固体饮料）、桑椹红糖、黑糖（固体饮料）、柠檬红糖、黑糖（固体饮料）、薄荷红糖、黑糖（固体饮料）、梨子红糖、黑糖（固体饮料）、金银花红糖、黑糖（固体饮料）和混合类红糖、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 红糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.2 姜：应符合 NY/T1073 的规定。

4.1.3 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 黑糖：应符合 QB/T4567 的规定。

4.1.6 燕窝：应符合 GH/T1092 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、桑椹、薄荷、金银花、柠檬、梨子、阿胶应符合相应的食品安全标准及有关规定。

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	

## 4.3 理化指标

应符合表1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	≥	60.0	GB5009.8
干燥失重, g/100g	≤	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2的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB5009.12

## 4.5 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

## 4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB7101 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB29921 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

以同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

### 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

每批产品须经本单位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：标签、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，判该批产品为不合格。其余指标若有不合格项目时，可以用留样对不合格项进行复检，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

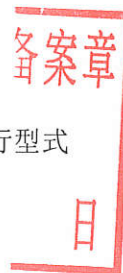
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

### 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。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。

### 6.4 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）

2022年6月26日

王向成

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月26日

各級政府機關

知照



中華民國三十三年五月二十日

行政院衛生部

行政院衛生部