

Q/ZFZ

镇沅丰蔗源农业科技开发有限公司企业标准

Q/ZFZ 0001S—2022

调制红糖

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080063S-2022
备案日期: 2022年05月19日

2022-05-19 发布

2022-05-29 实施

镇沅丰蔗源农业科技开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的调制红糖是以甘蔗生产的红糖粉为主要原料，添加桂圆粉、黄精粉、生姜粉、重瓣红玫瑰粉、桑葚粉、大枣粉、山药粉、栀子粉等辅料，进行一定比例调制、混合、熬煮、成型或不成型、干燥、包装等工艺加工制成的。

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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由镇沅丰蔗源农业科技开发有限公司提出并解释

本标准由镇沅丰蔗源农业科技开发有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：周学成、魏启东、伍旭东、陈保、陶波、王筱楠。

调制红糖

1 范围

本标准规定了调制红糖的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗生产的红糖粉为主要原料，添加桂圆粉、黄精粉、生姜粉、重瓣红玫瑰粉、桑葚粉、大枣粉、山药粉、栀子粉等辅料，进行一定比例调制、混合、熬煮、成型或不成型、干燥、包装等工艺加工制成的调制红糖。

2 规范性引用文件

下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

根据形状不同分为：块状（碗形、元宝形、方块形、砖形、不规则形）、颗粒、粉状等。

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 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.3 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 桂圆、黄精、重瓣红玫瑰、桑葚、山药、栀子：应干燥、无污染、无杂质并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有其该产品应有的色泽	GB/T 29602
滋味、气味	具有其该产品应有的滋味及气味、无异味	
组织形态	呈块状或颗粒状、粉末状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

食品安全企业标准
: 53080063 S-
: 2022年 05

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
总糖(以葡萄糖计), g/100g \geq	75.0	GB 5009.8 第二法
水分, g/100g \leq	10.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合表3的要求。

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

4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	10^3	5×10^4	GB/T 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10^2	GB/T 4789.3 中的平板计数法
霉菌/CFU/g \leq	50				GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 中固体饮料的规定				

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量不少于10个独立包装，或总重不少于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

每批产品须经企业质检部门按本标准规定检验合格并附有检验合格证明后，方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：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

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不符合本标准要求时，判该批产品为不合格；其余指标若有任一项不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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

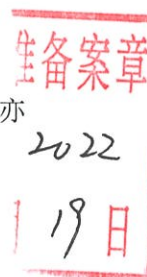
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；产品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、易污染的货物混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防潮、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。





备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案承诺：

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5月2日

魏启东

备案单位主要负责人（签字）

2022年5月2日

