

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0005 S- 2018 号

Q/JZZY

锦州佐源糖业食品有限公司企业标准

Q/JZZY 0001S-2018

红糖制品

2018-01-02 发布

武松金

2018-02-03 实施

锦州佐源糖业食品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的红糖制品以红糖为原料，添加赤砂糖以及大枣、阿胶、生姜、枸杞、山楂、玫瑰、桂圆、菊苣产品为辅料，按照配方比例混合、包装而成的红糖制品。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，制定本标准，作为企业组织、检验、贸易和仲裁的依据。

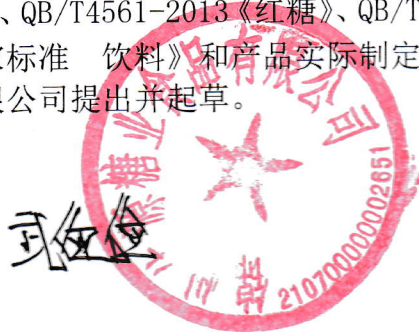
本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准的安全性指标按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB13104《食品安全国家标准 食糖》的规定制定。其余指标根据《糖生产许可证审查细则（2006版）》的规定及 QB/T2343.1《赤砂糖》、QB/T4561-2013《红糖》、QB/T5006-2016《姜汁（粉）红糖》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和产品实际制定。

本标准由锦州佐源糖业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍利。

本标准属首次制订。



红糖制品

1 范围

本标准规定了红糖制品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以红糖为原料，添加赤砂糖以及大枣、阿胶、生姜、枸杞、山楂、玫瑰、桂圆、菊苣产品为辅料，按照配方比例混合、包装而成的红糖制品。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.185 山楂制品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌最大限量
- QB/T 4561 红糖
- QB/T 5006 姜汁（粉）红糖
- QB/T 2343.1 赤砂糖
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》2015版

3 分类

红糖制品按添加辅料不同分为：阿胶红糖、姜粉红糖、大枣红糖、枸杞红糖、阿胶蜜枣红糖、山楂红糖、姜枣红糖、玫瑰红糖、阿胶桂圆红糖、枣杞红糖、枸杞菊苣红糖、大枣菊苣红糖、姜枣菊苣红糖、枣杞菊苣红糖、玫瑰菊苣红糖产品。

生产工艺及配料如下：

- 3.1、阿胶红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖以及阿胶粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.2、姜粉红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖以及姜粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.3、大枣红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖以及大枣粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.4、枸杞红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖以及枸杞粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.5、阿胶蜜枣红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、阿胶粉以及大枣粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.6、山楂红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖以及山楂粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.7、姜枣红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、大枣粉以及姜粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.8、玫瑰红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖以及玫瑰粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.9、阿胶桂圆红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、桂圆粉以及阿胶粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.10、枣杞红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、大枣粉以及枸杞粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.11、枸杞菊苣红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、菊苣粉以及阿胶粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.12、大枣菊苣红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖菊苣粉以及大枣粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.13、姜枣菊苣红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、姜粉、大枣粉以及菊苣粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.14、枣杞菊苣粉生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、枸杞粉、大枣粉以及菊苣粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。
- 3.15、玫瑰菊苣红糖生产工艺是以红糖为主，添加赤砂糖、玫瑰粉以及菊苣粉，按照一定配方比例搅拌混合、包装而成的红糖制品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 红糖、赤砂糖

应符合GB13104、QB/T4561、QB/T2343.1的规定。

4.1.3 阿胶

应符合《中华人民共和国药典》2015版和供货商经合法备案的规定的规定。

4.1.4 姜

应符合GB30383的规定。

4.1.5 大枣

应符合GB/T5835的规定

4.1.6 枸杞

应符合GB/T18672的规定

4.1.7 山楂

应符合SB/T10092的规定。

4.1.8 桂圆、菊苣应符合《中华人民共和国药典》2015版和供货商经合法备案的规定的规定。

4.1.9 重瓣红玫瑰符合卫生部2010第3号公告规定和供货商经合法备案的规定的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取1 kg 产品, 将其置于洁净的白瓷盘中, 于自然光或相当于自然光的室内, 用触觉鉴别其组织状态, 视其色泽、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
滋味与气味	香甜并具有轻微的辅料应有滋味与气味, 无异味	
状态	具有产品应有的状态, 无潮解、无正常视力可见外来异物	

4.4 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/ (g/100g)	≥	83
干燥失重/ (g/100g)	≤	4.5
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.4
二氧化硫 (以 SO ₂ 计) / (mg/kg)	≤	20
展青霉素/ (ug/kg) (仅限山楂红糖)	≤	50

4.5 生物指标

应符合表3的规定。

表3 生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB4789. 2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789. 3 中的平板计数法

霉菌（CFU/g）≤	50				GB4789. 15
菌落总数、大肠菌群和霉菌采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行					
螨	不得检出				GB 13104 附录 A
项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 /25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB4789. 10 第二法

4.6 其他污染物限量

应符合GB2762的规定。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法进行。

4.8 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于 50kg，抽样数量为 4 个及 4 个以上包装，抽样数量为 4kg，样品平均分成两份，一份用于检验，另一份留样备检。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、总糖分、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

5.3.1.2 产品出厂

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并签发质量合格证，方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 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，有下列情况之一时也要进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；

— 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

5.4.2 检验结果中微生物指标如一项不合格, 即判该批产品不合格。其他检验项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定, 标签应符合GB 7718、GB 28050及相关内容的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装袋/膜应干净、清洁、无毒、无异味, 应符合GB 9687或GB/T21302,

6.2.2 采用袋装包装形式, 包装严密, 封口平整, 不漏气, 图案清晰完整。亦可按用户要求包装

6.2.3 外包装用瓦楞纸箱, 应符合GB/T6543, 包装应牢固

6.3 运输

6.3.1 产品运输工具应清洁无污染, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于通风、干燥阴凉、清洁的仓库内, 仓库温度在38℃以下, 空气相对湿度在70%以下。不得与有毒、有异味潮湿的物品混贮。

6.4.2 产品应堆放在垫板上, 且离地、离墙20cm以上, 中间留有通道。产品堆放整齐, 堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限

6.4.3 在符合本标准规定的运输和贮存条件下, 产品的保质期为24个月。

王伦俊