



417021S-2020

新乡市卫滨区立丰食品有限公司企业标准

Q/XWL 0001S-2020

调制红糖

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

新乡市卫滨区立丰食品有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则进行编写。

本标准由新乡市卫滨区立丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：疏立华、胡寒平。

H N

Q B

调制红糖

1 范围

本标准规定了调制红糖的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以红糖为原料，添加枣粉、山楂粉、姜粉、姜粒、阿胶粉、枸杞粉、桂圆粉、人参粉（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种为辅料，经原料、配料、搅拌、包装等主要生产工艺制成的调制红糖。

根据原料不同分为：大枣红糖、姜汁红糖、阿胶红糖、枸杞桂圆红糖、人参红糖、枸杞红枣红糖、姜枣红糖、大枣阿胶红糖、山楂桂圆红糖、红枣桂圆红糖、玫瑰红糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红糖应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。

2.1.2 阿胶粉应干燥、淡黄色至深棕色、表面有光泽、无异味、无污染、无杂质，原料用阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.3 枣粉、山楂粉、枸杞粉、桂圆粉应干燥、无杂质、无异味，符合 GB 2762 和 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 姜粉、姜粒应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.6 人参粉（人工种植5年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.2 感官要求

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
色泽	棕红色、黄褐色或黑色	将产品样品置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。并检查有无杂质
滋味与气味	味甜而略带原辅料混合后特有的滋味，无异味	
性状	成粉状、颗粒状或块状	
杂质	无明显杂质	

2.3 理化指标

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+还原糖分）/(g/100g)	≥	80.0	QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g)	≤	4.8	GB 5009.3
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	350	GB/T 15108
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.48	GB 5009.11
蛋白质/(g/100g) (仅限于阿胶红糖)	≥	5	GB 5009.5
展青霉素/(μg/kg) (适用于添加山楂粉的产品检验)	≤	20	GB5009.185
注：* 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 生物指标

生物指标应符合表 3 的规定

表 3 生物指标

项目	指标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104 附录 A

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、总糖分、不溶于水杂质。型式检验按国家有关规定执行。_____

编制说明

调制红糖是以红糖为原料，添加枣粉、山楂粉、姜粉、姜粒、阿胶粉、枸杞粉、桂圆粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种为辅料，经原料、配料、搅拌、包装等主要生产工艺制成的调制红糖。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 4561《红糖》、GB 13104《食品安全国家标准 食糖》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡市立丰食品有限公司

Q B