



417218S-2020



温县源汇调味食品有限公司企业标准

Q/WYT 0002S-2020

复合红糖

2020-12-28 发布

2020-12-28 实施

温县源汇调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县源汇调味食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：赵丽娜、郭佳鑫、王玉刚、吕雪、王书生、徐小慧。

H N

Q B

复合红糖

1 范围

本标准规定了复合红糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖为主要原料，再加入姜、桂圆、大枣、阿胶、枸杞子、山药（经粉碎）中的一种或几种，或直接加入姜粉、大枣粉、桂圆粉、阿胶粉、山药粉中的一种或几种为辅料，经配料、搅拌、混合、包装加工而成的复合红糖。

根据添加原辅料不同可分为：大枣红糖、大枣阿胶红糖、姜枣红糖、大枣姜汁红糖、老姜红糖、大枣桂圆红糖、阿胶红糖、枸杞红枣红糖、山药红糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.3 大枣粉、桂圆粉应干燥、清洁、无污染、霉变，并符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 阿胶、桂圆、枸杞子、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.7 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 阿胶粉、山药粉应符合 GB/T 29602 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 |
|------|----------------------|-----------------------------------------------|
| 性状 | 具有本品固有的性状 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色泽 | 具有本品固有的颜色 | |
| 气、滋味 | 具有原料物质应有的气、滋味、味甜、无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

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 |
|------------------|---|------|-------------|
| 干燥失重, % | ≤ | 5.0 | GB 5009.3 |
| 总糖分(蔗糖分+还原糖分), % | ≥ | 80 | QB/T 2343.2 |
| 不溶于水杂质, mg/kg | ≤ | 350 | GB/T 15108 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.25 | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 生物指标

螨: 不得检出。检验方法应符合 GB 13104 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红糖为主要原料，再加入姜、桂圆、大枣、阿胶、枸杞子、山药（经粉碎）中的一种或几种，或直接加入姜粉、大枣粉、桂圆粉、阿胶粉、山药粉中的一种或几种为辅料，经配料、搅拌、混合、包装加工而成的复合红糖。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

温县源汇调味食品有限公司

Q B