



412668S-2021



河南加多多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0007S-2021

调制红糖

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

河南加多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南加多多食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南加多多食品有限公司。

本标准主要起草人：苗颖、郝亚勤。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

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）、沙棘粉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。

根据原料不同可分为：大枣红糖、老姜红糖、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、沙棘红糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

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

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

2.1.4 姜粉、姜粒应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.5 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 年版的規定。

2.1.6 人参粉用人参（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。

2.2 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	无潮解、粉状、颗粒状或块状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味	
滋味	味甜而略带原辅料混合后特有的滋味	
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, g/100g	≤ 4.8	GB 5009.3
蛋白质（仅限阿胶红糖）, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂粉的产品）	≤	20	GB 5009.185
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。检验方法见 GB 13104 中附录 A。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

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）、沙棘粉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，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。

河南加多多食品有限公司

H N

Q B