



410010S-2021



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0005S-2021

风味糖制品

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜颖。

H N
Q B

风味糖制品

1 范围

本标准规定了风味糖制品的要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加姜（生姜、干姜）、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、山楂、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、人参（5年及5年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、杏仁、决明子、罗汉果、胖大海、白芷、薄荷、金银花、茉莉花、桂花、槐花、丹凤牡丹花、蜂蜜、梨、柠檬、浓缩梨膏（汁或浆）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、低聚果糖、葡萄糖、天然薄荷脑、白砂糖、赤砂糖、赤藓糖醇中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、定型、干燥、包装制成的经简单冲调即可食用的风味糖制品。

本产品根据原辅料不同可分为：风味冰糖制品、风味红糖制品、风味黑糖制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。

2.1.2 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。

2.1.5 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。

2.1.6 生姜应符合GB/T 30383 的规定。

2.1.7 干姜、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、山楂、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、菊花、甘草、罗汉果、杏仁、决明子、胖大海、白芷、薄荷、金银花应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.8 人参（5年及5年以下人工种植）应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告（2012年第17号）》的规定。

2.1.9 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）》的规定。

2.1.10 茉莉花、桂花、槐花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.11 丹凤牡丹花应符合原卫生部《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）》的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合GB/T 23528和GB 15203的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.15 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

- 2.1.16 梨应符合GB/T 10650的规定。
- 2.1.17 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.18 浓缩梨膏（汁或浆）应符合 GB 17325的规定。
- 2.1.19 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749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	具有该产品应有的色泽	取销售包装散放于白色平盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，然后用温水漱口，品尝其滋味。
性状	块状或颗粒状	
滋味	味甜，同时具有产品应有的滋味	
气味	具有产品应有的气味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
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 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注1: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;		
注2: ^a 仅适用于含山楂的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
注 1: *样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可按接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 生物指标

生物指标应符合表 4 的规定。

表4 生物指标

项 目	指 标	检验方法
螨	不得检出	按GB 13104 标准附录A规定执行

2.6 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。

2.7 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.8 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加姜（生姜、干姜）、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、山楂、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、人参（5年及5年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、杏仁、决明子、罗汉果、胖大海、白芷、薄荷、金银花、茉莉花、桂花、槐花、丹凤牡丹花、蜂蜜、梨、柠檬、浓缩梨膏（汁或浆）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、低聚果糖、葡萄糖、天然薄荷脑、白砂糖、赤砂糖、赤藓糖醇中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、定型、干燥、包装制成的经简单冲调即可食用的风味糖制品。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》的规定，参照相关国家标准、行业标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司