



411216S-2021



内黄县京统食品有限公司企业标准

Q/NJT 0002S-2021

复配红糖

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

内黄县京统食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县京统食品有限公司提出。

本标准起草单位：内黄县京统食品有限公司。

本标准主要起草人：石小飞。

H N
Q B

复配红糖

1 范围

本标准规定了复配红糖的分类、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，添加姜粉、桂圆粉、枸杞粉、枣粉、莲子粉、阿胶粉、银耳粉中的一种或多种，经一定比例配制、混合、搅拌、装袋加工而成的复配红糖。

按添加的辅料不同，产品分为：姜粉红糖、桂圆红糖、枸杞红糖、枣粉红糖、莲子红糖、阿胶红糖、银耳红糖。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

2.1.2 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.3 银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 阿胶粉呈松散粉状，其质量应符合《中华人民共和国 药典》2020 年版一部中“阿胶”的规定。

2.1.5 桂圆粉、枸杞粉、枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 莲子粉应符合 GB 19640 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	取适量式样于白色瓷盘中，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，添加姜粉、桂圆粉、枸杞粉、枣粉、莲子粉、阿胶粉、银耳粉中的一种或多种，经一定比例配制、混合、搅拌、装袋加工而成的复配红糖。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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县京统食品有限公司