



411236S-2021



濮阳开发区三青果小食品坊企业标准

Q/PSS 0001S-2021

配制糖

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

濮阳开发区三青果小食品坊 发布

前 言

本标准由濮阳开发区三青果小食品坊提出并起草。

本标准主要起草人：毛留涛。

H N

Q B

配制糖

1 范围

本标准规定了配制糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甘蔗或白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖为主要原料，添加绿茶、红茶、乌龙茶、桂花（可食）、重瓣红玫瑰、洛神花（玫瑰茄）、茉莉花茶、苦荞、石榴、话梅、核桃、雪梨、无花果、柠檬、苹果、梨、蜜桃、白桃、金桔、百香果、火龙果、柚子、猕猴桃、草莓、葡萄、菠萝、无花果、蓝莓、奇亚籽、玛咖粉、咖啡、巧克力、人参（人工种植5年以下）、杏仁、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、龙眼肉（桂圆）、生姜、枸杞、冬瓜、冬瓜条、红小豆、赤小豆、荷叶、枇杷叶、丁香、山药、山楂、乌梅、木瓜、甘草、白芷、茯苓、决明子、百合、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、干姜、栀子、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、莱菔子、莲子、高良姜、贡菊、菊苣、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、马齿苋、胖大海、黄芥子、紫苏、白果、佛手、益智仁、槐米、紫苏籽、桔红、黑芝麻、蜂蜜中的一种或多种，甘蔗经压榨或白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖加水溶糖、熬煮、过滤、混合搅拌、浇模成型、冷却、包装等工艺加工制成的非即食方块状配制糖。

根据产品所使用原料和辅料的不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甘蔗应符合 GB/T 10498 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 黑糖应符合 QB/T 4567 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.9 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 枣（大枣、黑枣、酸枣）应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12 龙眼肉（桂圆）应符合 DBS45/008 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 冬瓜条应符合 SB/T 10195 的规定。
- 2.1.15 贡菊应符合 GB/T 20359 的规定。
- 2.1.16 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。

- 2.1.17 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 2.1.18 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.19 苦荞应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.20 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.21 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 桂花（可食）、石榴、话梅、核桃、雪梨、无花果、柠檬、苹果、梨、蜜桃、白桃、金桔、百香果、火龙果、柚子、猕猴桃、草莓、葡萄、菠萝、无花果、蓝莓应新鲜、无霉变、无劣变，滋味和气味正常，污染物限量符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 荷叶、枇杷叶、丁香、山药、山楂、乌梅、木瓜、甘草、白芷、茯苓、决明子、百合、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、干姜、栀子、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、莱菔子、莲子、高良姜、菊苣、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合中华人民共和国药典 2020 版第一部的规定。
- 2.1.25 红小豆、赤小豆应符合 GB/T 10461 的规定。
- 2.1.26 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告（2010）第 3 号的规定。
- 2.1.27 洛神花（玫瑰茄）应符合原卫生部公告（2004）第 17 号的规定。
- 2.1.28 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014）第 10 号的规定。
- 2.1.29 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011）第 13 号的规定。
- 2.1.30 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012）第 17 号的规定。
- 2.1.31 马齿苋、胖大海、黄芥子、紫苏、白果、佛手、益智仁、槐米、紫苏籽、桔红、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.33 冬瓜应符合 NY/T 777 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	块状	从样品抽取 50g，将本品倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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，g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
总糖分（以蔗糖计），g/100g	≥	60.0	GB 5009.8
总灰分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
a展青霉素，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加苹果、山楂的产品。			

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

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。

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

本标准适用于以甘蔗或白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖为主要原料，添加绿茶、红茶、乌龙茶、桂花（可食）、重瓣红玫瑰、洛神花（玫瑰茄）、茉莉花茶、苦荞、石榴、话梅、核桃、雪梨、无花果、柠檬、苹果、梨、蜜桃、白桃、金桔、百香果、火龙果、柚子、猕猴桃、草莓、葡萄、菠萝、无花果、蓝莓、奇亚籽、玛咖粉、咖啡、巧克力、人参（人工种植5年以下）、杏仁、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、龙眼肉（桂圆）、生姜、枸杞、冬瓜、冬瓜条、红小豆、赤小豆、荷叶、枇杷叶、丁香、山药、山楂、乌梅、木瓜、甘草、白芷、茯苓、决明子、百合、沙棘、芡实、阿胶、麦芽、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、干姜、栀子、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、莱菔子、莲子、高良姜、贡菊、菊苣、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、马齿苋、胖大海、黄芥子、紫苏、白果、佛手、益智仁、槐米、紫苏籽、桔红、黑芝麻、蜂蜜中的一种或多种，甘蔗经压榨或白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖加水溶糖、熬煮、过滤、混合搅拌、浇模成型、冷却、包装等工艺加工制成的非即食方块状配制糖。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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

濮阳开发区三青果小食品坊

QB