



413070S-2022



河南味益鲜生物科技有限公司企业标准

Q/HWYX 0005S-2022

复合糖

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

河南味益鲜生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司提出。

本标准由河南味益鲜生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张明、候海龙。

H N

Q B

复合糖

1 范围

本标准规定了复合糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种）为主要原料，添加食用葡萄糖，添加或不添加麦芽糖浆、果葡糖浆、饮用水中的一种或几种，经拣选、干燥（或不干燥）、配料、混合搅拌、压制成型（或不成型）、包装制成的复合糖。

根据产品原料的不同分为：复合白砂糖、复合绵白糖、复合赤砂糖、复合红糖、复合冰糖、复合黑糖、复合食糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 绵白糖应符合 GB/T 1445 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 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于透明玻璃杯中,在正常的条件下,用肉眼观察其色泽、状态,嗅其气味、尝其滋味。
滋、气味	具有产应有的滋、气味,甜味、无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分(蔗糖分+还原糖分, g/100g)	≥ 80.0	GB/T 35887
干燥失重, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*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。按 GB 13104 中的规定的方法执行（即附录 A 的方法执行）。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。

附录 A

螨的检测方法

取食糖 250g 放入 1000ml 的锥形瓶中，加 20℃~25℃的分析实验室用水至瓶的三分之二处，用洁净的玻璃棒不断搅拌至充分溶解，补充 20℃~25℃的分析实验室用水至瓶口处，水不溢出为止，用洁净的玻片盖在瓶口上，使玻片与液面接触，静置 15min 左右，取下镜检。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种）为主要原料，添加食用葡萄糖，添加或不添加麦芽糖浆、果葡糖浆、饮用水中的一种或几种，经拣选、干燥（或不干燥）、配料、混合搅拌、压制成型（或不成型）、包装制成的复合糖。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。

H N

河南味益鲜生物科技有限公司

Q B