



410726S-2022



商丘市鑫马生物科技有限公司企业标准

Q/SXS 0020S-2022

# 复配红糖

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

商丘市鑫马生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司提出。

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：关强、王跃凯。

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原料，添加枣粉、山楂粉、姜粉、姜粒、阿胶粉、枸杞粉、桂圆粉、莲子粉、银耳粉、人参粉（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，经一定比例配制、混合、搅拌、装袋加工而成的复配红糖。

根据原料不同分为：大枣红糖、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、莲子红糖、银耳红糖。

## 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 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。

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

2.1.4 莲子粉应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 姜粉、姜粒应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.6 人参粉应符合 GB/T 29602 的规定，原料用人参（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。

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

2.1.8 银耳粉应符合 GB 7096 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	具有产品应有的色泽	将产品样品置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。并检查有无杂质
性状	粉状、颗粒状或块状	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.11
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
展青霉素，μg/kg(适用于添加山楂粉的产品检验)	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、总糖分、不溶于水杂质。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、莲子粉、银耳粉、人参粉（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种或几种，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。

商丘市鑫马生物科技有限公司

H N

Q B