



410986S-2022



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0009S-2022

# 复合红糖（其他糖）

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余汉明。

H N

Q B

# 复合红糖（其他糖）

## 1 范围

本标准规定了复合红糖（其他糖）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红糖为主要原料，添加姜粉、枣粉、阿胶粉、山药粉、枸杞粉、山楂粉、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）、沙棘粉中的一种或几种，经分装、包装加工而成的复合红糖（其他糖）。

按辅料不同可分为：阿胶红糖、大枣红糖、老姜红糖、枸杞红糖、山药红糖、枣姜（姜枣）红糖、枸杞桂圆红糖、人参红糖、枸杞红枣红糖、大枣阿胶红糖、山楂桂圆红糖、红枣桂圆红糖、玫瑰红糖、沙棘红糖、桂圆红糖、莲子红糖、银耳红糖、复合风味红糖。

## 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 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

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

2.1.4 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 年版一部的规定。

2.1.5 山药粉、莲子粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.6 银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 人参粉所用人参（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。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合《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。

### 2.2 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	无潮解、粉状、颗粒状或块状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	味甜而略带原辅料混合后特有的滋味	
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 (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	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂粉的产品)	≤	20	GB 5009.185
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求 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

本标准适用于以红糖为主要原料，添加姜粉、枣粉、阿胶粉、山药粉、枸杞粉、山楂粉、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）、沙棘粉中的一种或几种，经分装、包装加工而成的复合红糖（其他糖）。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 GB 13104 《食品安全国家标准 食糖》标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省彬海食品有限公司

H N

Q B