



411117S-2022



郑州市思之甜食品有限公司企业标准

Q/ZSZT 0001S-2022

风味糖制品

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

郑州市思之甜食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市思之甜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟庆宛。

H N

Q B

风味糖制品

1 范围

本标准规定了风味糖制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加姜（生姜、干姜）、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、人参（5年及5年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、杏仁、决明子、罗汉果、胖大海、白芷、薄荷、山药、黄精、薏苡仁、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）、金银花、茉莉花、桂花、槐花、丹凤牡丹花、蜂蜜、梨、柠檬、浓缩梨膏（汁或浆）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、低聚果糖、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、赤砂糖中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、结晶或不结晶、浇注或不浇注、分切或不分切、成型或不成型、干燥或不干燥、包装制成的经简单冲调即可食用的风味糖制品。

本产品根据原辅料不同可分为：风味红糖制品、风味黑糖制品、风味冰糖制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 干姜、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、菊花、甘草、罗汉果、杏仁、决明子、胖大海、白芷、薄荷、山药、黄精、薏苡仁、金银花应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

2.1.8 人参（5年及5年以下人工种植）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）》的规定。

2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《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。

2.1.10 茉莉花、桂花、槐花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 丹凤牡丹花应符合原卫生部《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）》的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.17 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.18 浓缩梨膏（汁或浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.20 茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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 | 块状或粉末状或颗粒状 | 从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后将样品冲调或冲调加热后，以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味、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 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------|--------|------------|
| 水分, g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |
| 总砷（以 As 计）， mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ 50 | | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

2.5 生物指标

螨：不得检出。检验方法见 GB 13104 附录 A。

2.6 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。

2.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.8 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加姜（生姜、干姜）、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、人参（5年及5年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、杏仁、决明子、罗汉果、胖大海、白芷、薄荷、山药、黄精、薏苡仁、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉中的一种或几种）、金银花、茉莉花、桂花、槐花、丹凤牡丹花、蜂蜜、梨、柠檬、浓缩梨膏（汁或浆）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、低聚果糖、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、赤砂糖中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、结晶或不结晶、浇注或不浇注、分切或不分切、成型或不成型、干燥或不干燥、包装制成的经简单冲调即可食用的风味糖制品。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，参照相关国家标准、行业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。

郑州市思之甜食品有限公司