



411964S-2022



新蔡易厨食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2022

复配食糖（其他糖）

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

新蔡易厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡易厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李培毅。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XYS 0002S-2018。

H N

Q B

复配食糖（其他糖）

1 范围

本标准规定了复配食糖（其他糖）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以赤砂糖、红糖、黑糖中的一种或几种为主要原料，添加姜粉、红枣粉、桂圆粉、枸杞粉、阿胶粉、百合粉、白胡椒粉、重瓣红玫瑰（粉碎）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖中的一种或几种，经调配、混合、造粒或成型、包装加工而成的复合糖（其他糖）。

按原料不同可分为：复配赤砂糖、复配红糖、复配黑糖、复配食糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 赤砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.3 红枣粉、桂圆粉、枸杞粉、阿胶粉、百合粉应清洁、卫生无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 和《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。

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

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 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。

2.2 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、均匀小颗粒状或块状	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	棕红色或红褐色	
气味、滋味	具有原料物质应有的气、滋味、味甜、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, %	≤	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
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

本标准适用于以赤砂糖、红糖、黑糖中的一种或几种为主要原料，添加姜粉、红枣粉、桂圆粉、枸杞粉、阿胶粉、百合粉、白胡椒粉、重瓣红玫瑰（粉碎）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖中的一种或几种，经调配、混合、造粒或成型、包装加工而成的复合糖（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。

新蔡易厨食品有限公司

H N

Q B