



412424S-2022



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0002S-2022

# 复合红糖/赤砂糖

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：王秋生。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/ZDY 0002S-2018（备案号：413588S-2018）

H N

Q B

# 复合红糖/赤砂糖

## 1 范围

本标准规定了复合红糖/赤砂糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖或赤砂糖为主要原料，添加姜粉、红枣粉、阿胶粉、山药粉、枸杞粉中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装而成的复合红糖/赤砂糖。

按原料不同分为：阿胶红糖、阿胶赤砂糖、大枣红糖、大枣赤砂糖、姜粉红糖、姜粉赤砂糖、枸杞红糖、枸杞赤砂糖、山药红糖、山药赤砂糖、姜枣红糖、姜枣赤砂糖、枣粉红糖、枣粉赤砂糖、老姜红糖、老姜赤砂糖。

## 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、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。

2.1.3 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.4 红枣粉、枸杞粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 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	粉末状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕红色	
气、滋味	具有产品应有的气、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 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
不溶于水杂质, mg/kg	≤ 350	GB/T 15108
总糖分(蔗糖分+还原糖分), %	≥ 80.0	QB/T 2343.2
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
------------------	---	-----	------------

注：\*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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重的检验。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或赤砂糖为主要原料，添加姜粉、红枣粉、阿胶粉、山药粉、枸杞粉中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装而成的复合红糖/赤砂糖。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》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。

郑州大裕调味食品有限公司

H N

Q B