



413577S-2023



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0007S-2023

调制红糖、调制黑糖

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李改民。

H N
Q B

调制红糖、调制黑糖

1 范围

本标准规定了调制红糖、调制黑糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以调制红糖或调制黑糖为原料，经原料验收、称量、包装而成的调制红糖（分装）、调制黑糖（分装）。

根据所用原料不同，产品分类为不同类型的调制红糖、调制黑糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 调制红糖应符合 Q/CFEK 0001S（附录 A）或 Q/SCY 0001S（附录 C）的规定和国家相关规定。

2.1.2 调制黑糖应符合 Q/CFEK 0002S（附录 B）或 Q/SCY 0003S（附录 D）的规定和国家相关规定。

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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	味甜，无异味、无异味	
状态	具有产品应有的状态，无潮解，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

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

螨：不得检出。检验方法见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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

山东省食品安全企业标准备案表（样表）

企业名称		鄞城县福尔康食品有限公司			
注册地址		山东省鄞城县什集镇石楼西			
备案企业标准编号		Q/CFEK 0001S		“特殊食品”批准或备案文号	
产品标准名称		红糖类食品		《保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目》	
适用的食品类别		食糖	食品原料(成分)及工艺	适用于以红糖为原料,选择性添加红枣粉(颗粒)、山楂、莲子、咖啡、姜粉(颗粒)、阿胶粉(或块)、枸杞、桂圆粉(颗粒)、重瓣红玫瑰、桂花、丹凤牡丹花、玛卡等辅料,经过配料、混合、搅拌、包装等主要工艺制成的红糖类食品	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准、企业标准的安全项目	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称	项目指标值	
		1	总砷(以As计)/(mg/kg)	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0.5
说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)				
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()				
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB14880规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照GB28050相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。				
企业备案事项联系方式	联系人	石昌兵		企业(盖章): 企业负责人签字: 马美英 2022年1月19日 31728200013069	
	联系电话	18853053953			
	电子邮箱	1045369470@qq.com			
	公示情况说明	(预备案公示起止日期、备案内容无异议等)			

注:1. 此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。
 2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/CFE

鄄城县福尔康食品有限公司 企 业 标 准

Q/CFEK 0001S-2022

代替 Q/CFEK 0001S-2019

红糖类食品



2022-11-01 发布

2022-11-15 实施

鄄城县福尔康食品有限公司 发布

Q/CFEK 0001S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由鄞城县福尔康食品有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/CFEK 0001S-2019《熬制红糖

制品》本标准主要起草人：石昌兵。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

生产单位名称：鄞城县福尔康食品有限公司

地址：山东省菏泽市鄞城县什集镇石楼店

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年01月16日 09点58分

Q/CFEK 0001S-2022

红糖类食品

1 范围

本标准规定了我公司红糖类食品的技术和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于以红糖为原料，添加（或不添加）大枣、山楂、莲子、咖啡粉、生姜、阿胶、枸杞、桂圆、重瓣红玫瑰、桂花、丹凤牡丹花、马卡等辅料，经过配料、混合搅拌、包装制成的红糖类食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 605 焙炒咖啡
- NY/T 1504 莲子
- NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
- QB/T 4561 红糖
- GH/T 1159 山楂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》
- 《中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会》2013年第4号公告
- 国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令《食品召回管理办法》

Q/CFEK 0001S-2022

3 分类

根据产品配料的辅料添加不同,分为原味红糖、大枣红糖、姜汁红糖、老姜红糖、姜枣红糖、枣胶红糖、枸杞红糖、山楂红糖、莲子红糖、桂圆红糖、阿胶红糖、咖啡红糖、玫瑰红糖、桂花红糖、牡丹红糖、玛卡红糖等。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 红糖

应符合GB/T 4561的规定。

4.1.2 大枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.3 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

4.1.4 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

4.1.5 阿胶、桂圆

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.6 咖啡粉

应符合NY/T 606的规定。

4.1.7 山楂

应符合GB/T 1159的规定。

4.1.8 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

4.1.9 重瓣红玫瑰、桂花、丹凤牡丹花

应符合NY/T 1506的规定。

4.1.10 玛卡

应符合《中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会》2013年第4号公告的规定。

4.2 生产工艺

原料→配料→混合搅拌→包装→成品。

4.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	棕红色或黄褐色	将产品样品置于洁净的白瓷盘中,于自然光或相当于自然光的室内,用肉眼鉴别其组织状态,视其色泽、杂质、嗅其气味,品其滋味。
滋味与气味	味甜,略带辅料香味,无异味。	
状 态	呈粉状应颗粒均匀、松散; 呈粉状应疏松,可有少量颗粒; 呈块状应呈规则块状,大小厚薄基本均匀	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

Q/CFEK 0001S-2022

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g) $\geq$	85.0	GB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g) $\leq$	8.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)(仅限于阿拉伯糖)	0.1	GB 5009.5
咖啡因/(mg/100g)(仅限于咖啡红糖)	0.1	GB 5009.139
二氧化硫(以SO ₂ 计)/(mg/kg) $\leq$	100	GB 5009.34
总砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.3	GB 5009.12

4.5 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
菌	不得检出	GB 23104 附录 A

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

按批抽样随机抽取包装完好的产品 4 袋分成 2 份,一份检验,一份备查。

6.3 检验

6.3.1 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6.3.2 原料检验

原辅料入库需经本公司质量检验部门检验合格或索取供方合格质量证明后方可入库。

6.3.3 出厂检验

6.3.3.1 产品出厂

产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

6.3.3.2 检验项目

包括感官指标、净含量、总糖分、干燥失重。

6.3.4 型式检验

6.3.4.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。有下列情形之一时必须进行型式检验:

Q/CFEK 0001S-2022

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年以上,再恢复生产时;
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.3.4.2 检验项目为本标准规定的全项项目。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格品。
- 6.4.2 检验项目有一项或一项以上不符合本标准的规定,判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

- 7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 产品内包装采用食品级包装材料,材料应符合 GB 4806.7 的规定。
- 7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生,不得与有毒、有异味的物品混装运输。
- 7.3.2 搬运时应轻拿轻放,避免日晒、雨淋、严禁抛摔、撞击。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存,不得露天堆放,应离地离墙贮存。
- 7.4.2 常温下于阴凉、干燥、通风处贮存,保质期不超过 24 个月。

8 产品召回

按国家食品药品监督管理总局[2015]第 12 号令《食品召回管理办法》执行。

附录 B

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		鄄城县福尔康食品有限公司			
注册地址		山东省鄄城县什集镇石楼西			
备案企业标准编号		Q/CFEK 0002S			
产品标准名称		黑糖类食品		“特殊食品” 批准或备案 文号 (保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
适用的食品类别		食糖	食品原料(成分)及工艺 以黑糖为原料,添加(或不添加)大枣、山楂、莲子、咖啡、生姜、姜、阿胶($\geq 0.5\%$)、枸杞、桂圆、重瓣红玫瑰、桂花、丹凤牡丹花、玛卡等辅料,经投料熬制或不熬制、搅碎、冷却、计量包装制成的黑糖类食品。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准	
				标准名称	项目指标值
		1	总砷(以As计)/(ng/kg)	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤ 0.5
		2	铅(以Pb计)/(mg/kg)	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤ 0.5
	说明		严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)		
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()			
企业自我承诺		一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB 14880规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照GB 28050相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。			
企业备案事项联系方式	联系人	石昌兵		企业(盖章):  企业负责人签字: 马美英 2022年11月15日	
	联系电话	18853053953			
	电子邮箱	1045369470@qq.com			
	公示情况说明	(预备案公示起止日期、备案内容有无异议等)			

注: 1. 此表由企业登录上传, 备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏, 由企业自主下载打印。
2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的, 该备案自行废止。企业更新标准备案后, 原备案废止。

Q/CFEK

鄄城县福尔康食品有限公司企业标准

Q/CFEK0002S-2022

代替 Q/CFEK 0002S-2022

黑糖类食品



2022-11-01 发布

2022-11-15 实施

鄄城县福尔康食品有限公司

发布

Q/CFEK 0002S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由郯城县福尔康食品有限公司提出并起草。
本标准代替 Q/CFEK 0002S-2019《煎制黑糖利起》
本标准主要起草人：石磊兵。
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。
生产单位名称：郯城县福尔康食品有限公司
地址：山东省菏泽市郯城县什集镇石楼村西

Q/CFEK 0002S-2022

黑糖类食品

1 范围

本标准规定了我公司黑糖类食品的术语和定义、分类、技术要求、分类、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于以黑糖为原料，添加（或不添加）红枣、山楂、莲子、咖啡粉、生姜、阿胶、枸杞、桂圆、重瓣红玫瑰、桂花、丹凤牡丹花、玛卡等辅料，经过配料、混合搅拌、包装制成的黑糖类食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定

GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB/T 5835 干制红枣

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30983 生姜

NY/T 605 焙炒咖啡

NY/T 1504 莲子

NY/T 1505 绿色食品 食用花卉

QB/T 4567 黑糖

GB/T 11559 山楂

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2004]第23号令《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》

《中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会》2013年第4号公告

国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令《食品召回管理办法》

3 分类

Q/GFEK 0002S-2022

根据产品配料的辅料添加不同,分为原味黑糖、红枣黑糖、老姜黑糖、姜枣黑糖、枣胶红糖、枸杞黑糖、山楂黑糖、莲子黑糖、桂圆黑糖、阿胶黑糖、咖啡黑糖、玫瑰黑糖、桂花黑糖、牡丹黑糖、玛卡黑糖等。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

4.1.2 红枣

应符合GB/T 5836的规定。

4.1.3 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

4.1.4 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

4.1.5 阿胶、桂圆

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.6 咖啡粉

应符合NY/T 605的规定。

4.1.7 山楂

应符合GB/T 11599的规定。

4.1.8 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

4.1.9 重瓣红玫瑰、桂花、丹凤牡丹花

应符合NY/T 1506的规定。

4.1.10 玛卡

应符合《中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会》2013年第4号公告的规定。

4.2 生产工艺

原料→配料→混合搅拌→包装→成品。

4.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	黄褐色或深褐色	将产品样品置于洁净的白瓷盘中,于自然光或相当于自然光的室内,用触觉鉴别其组织状态,视其色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。
滋味与气味	味甜,略带所添加辅料香味,无异味。	
状 态	呈砂状应颗粒均匀、松散; 呈粉状应疏松,可有少量颗粒; 呈块状应呈不规则块状,大小厚薄基本均匀。	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

Q/CFEK 0002S-2022

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g)	≥	90.0	GB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)(仅限于阿能红糖)	≥	0.1	GB 5009.5
咖啡因/(mg/100g)(仅限于咖啡红糖)	≤	0.1	GB 5009.139
二氧化硫(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤	100	GB 5009.34
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12

4.5 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
菌	不得检出	GB 49104 附录 A

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

按批抽样随机抽取包装完好的产品4袋分成2份,一份检验,一份备查。

6.3 检验

6.3.1 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6.3.2 原辅料检验

原辅料入库须经本公司质量检验部门检验合格或索取供方合格质量证明后方可入库。

6.3.3 出厂检验

6.3.3.1 产品出厂

产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

6.3.3.2 检验项目

包括感官指标、净含量、总糖分、干燥失重。

6.3.4 型式检验

6.3.4.1 正常生产每6个月进行一次型式检验。有下列情形之一时必须进行型式检验:

Q/CFEK 0002S-2022

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年以上, 再恢复生产时;
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.3.4.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格品。
- 6.4.2 检验项目有一项或一项以上不符合本标准的规定, 判该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

- 7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 7.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 产品内包装采用食品级包装材料, 材料应符合 GB 4806.7 的规定。
- 7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应保持清洁、卫生, 不得与有毒、有异味的物品混装运输。
- 7.3.2 搬运时应轻拿轻放, 避免日晒、雨淋, 严禁抛摔、撞击。

7.4 贮存

- 7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存, 不得露天堆放, 应离地离墙贮存。
- 7.4.2 常温下于阴凉、干燥、通风处储存, 保质期不超过 24 个月。

8 产品召回

按照国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令《食品召回管理办法》执行。

附录 C

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东晨雨糖业有限公司			
注册地址		山东省菏泽市鄄城县什集镇工业园区			
备案企业标准编号		Q/SCY 0007S-2023		“特殊食品” 批准或备案文 号	
产品标准名称		红糖类食品（系列红糖）		（保健食品、特殊医学用 途食品和婴幼儿配方食 品填报项目）	
适用的食品类别		食糖	食品原料（成分） 及工艺	本标准适用于以红糖为主要原料， 选择添加大枣粉、薯粉、阿胶粉、胡椒 粉、枸杞粉、山楂粉、玛咖、五年内人 工种植人参、桂圆粉、葛根粉、丹凤牡 丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、浦城桂 花中一种或几种，经原料预处理（或不 预处理）、配料、混合、搅拌、过筛、 包装等主要工艺制成的红糖类食品（系 列红糖）。	
食品安全 相关 内容	严于食品安 全国家标准、山东省 地方标准的 食品安全项 目	项目		食品安全国家（地方）标准	
				标准名称	项目指标值
		1	铅（以 Pb 计）	GB 2762 食品安 全国家标准 食 品中污染物限量	≤0.5 mg/kg
	说明	严于国家（地方）标准的项目，企业可报备：项或多项（可附页）			
其他食品安 全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山 东省地方标准及相关规定（在对应项后打“√”）。 ◆符合（√） ◆不符合（ ）				
企业 自我 承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食 品安全法》及相关法律法规。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法律法规禁止使用或禁止超范围、超 剂量使用的成份（包括食品或非食品原料、食品添加剂等）。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成 分功能声称的，声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定，并同意受理机关依法公开公示企业标 准备案信息。				
企业 备案 事项 联系 方式	联系人	史青			企业（盖章）  企业负责人签字 2023年04月04日
	联系电话	18660799279			
	电子邮箱	542451131@qq.com			
	公示情况说 明	预备案公示日期：2023年03月20日至 2023年04月03日，备案内容无异议。			

注：1. 此表由企业登录上传，备案受理部门 7 个工作日内确认后自动加盖备案受理水印并
至备案信息公开栏，由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的，该
备案自行废止。企业更新标准备案后，原备案废止。

山东省卫生健康委



Q/SCY

山东晨雨糖业有限公司企业标准

Q/SCY 0001S-2023

代替 Q/SCY 0001S-2022

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年04月17日 16点32分

红糖类食品（系列红糖）

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年04月17日 16点32分

2023-03-16 发布

2023-04-06 实施

山东晨雨糖业有限公司 发布



Q/SCY 0001S-2023

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由山东晨雨糖业有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/SCY 0001S-2022 熬制红糖。

本标准主要起草人：史青。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



Q/SCY 0001S-2023

红糖类食品（系列红糖）

1 范围

本标准规定了红糖类食品（系列红糖）的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红糖为主要原料，选择添加大枣粉、姜粉、阿胶粉、胡椒粉、枸杞粉、山楂粉、玛咖、五年内人工种植人参、桂圆粉、葛根粉、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、浦城桂花中一种或几种，经原料预处理（或不预处理）、配料、混合、搅拌、过筛、包装等主要工艺制成的红糖类食品（系列红糖）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 2343.2 赤砂糖实验方法
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 《食品标识管理规定》
- 《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

根据配料的不同分为：阿胶红糖、大枣红糖、姜枣红糖、姜汁（姜粉）红糖、枸杞红糖、桂圆红糖、牡丹红糖、玫瑰红糖、桂花红糖、山楂红糖、桂圆枸杞红糖、桂圆枣胶红糖、枣胶红糖、阿胶枸杞枣红糖、大枣枸杞红糖、玛咖红糖、人参红糖、原味红糖、葛根红糖、老红糖、红糖姜茶、手工老红糖（手工红糖）、老姜红糖（火姜红糖）。

根据形状不同分为：粉状、颗粒状与块状的红糖。

根据用途不同分为：女生红糖、月子红糖、产妇红糖、益母红糖、例假红糖



Q/SCY 0001S-2023
4 技术要求

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月17日 16点32分

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年04月17日 16点32分



Q/SCY 0001S-2023

4.1 原辅料

4.1.1 红糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.2 姜粉

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.3 阿胶粉

应符合《中华人民共和国药典》或相关标准的规定。

4.1.4 大枣粉、胡椒粉、枸杞粉、葛根粉、桂圆粉

应干燥、无杂质、无异味，符合GB 7101的规定。

4.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、涌城桂花、丹凤牡丹花

应干燥、无杂质、无异味，符合GB 2762、GB 2763及相关要求的规定。

4.2 生产工艺

原料→（预处理）→配料→混合→搅拌→过筛→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	黄褐色至棕黄色
滋味与气味	甜而略带原辅料混合后特有的滋味，无异味
性状	粉状，颗粒状与块状的
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（g/100g）	≥ 83.0
干燥失重/（g/100g）	≤ 4.8
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
二氧化硫（以 SO ₂ 计）/（g/kg）	≤ 0.1

4.5 生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 生物指标

项目	指标
霉（250g 糖中）	不得检出

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。



Q/SCY 0001S-2023

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取30g产品，将其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，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 总糖分

按QB/T 2343.2中第2章和第3章测定后将数值合计。

6.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.3 不溶于水杂质

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.6 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

6.3 生物检验

6.3.1 螨

按GB 13104附录A规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 2 袋，其中 8 袋用于检验，其余 2 袋留样备查。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；



Q/SCY 0001S-2023

——食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 生物指标不合格即判不合格，生物指标不做复检。其他检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复检，以复检结果为准。若复检项目仍有不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应标准的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯容器或复合包装袋，应符合GB 4806.7的规定；采用食品包装纸，应符合GB 4806.8的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁摔、撞击。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存，不得露天堆放。应离地离墙贮存。

8.4.2 常温下于阴凉、干燥、通风的场所下储存，保质期 24 个月。

附录 D

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东晨雨糖业有限公司			
注册地址		山东省菏泽市鄄城县什集镇工业园区			
备案企业标准编号		Q/SCY 0003S-2023		“特殊食品” 批准或备案文 号	(保健食品、特殊医学用 途食品和婴幼儿配方食 品填报项目)
产品标准名称		黑糖类产品 (系列黑糖)			
适用的食品类别		食糖	食品原料 (成分) 及工艺	本标准适用于以黑糖为原料, 选择性添加大枣粉、姜粉、阿胶粉、山楂、枸杞、桂圆、番荔枝粉、咖啡、桔梗、桃仁、蒲公英、丹凤牡丹花、玫瑰花 (重瓣红玫瑰)、佛城桂花、玛咖粉、人参 (人工种植 5 年内)、葛根为辅料, 经原料预处理 (或不预处理)、配料、混合、搅拌、筛选、包装等主要生产工艺制成的黑糖类产品 (系列黑糖)。	
食品安全 相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家 (地方) 标准	
				标准名称	项目指标值
	1	总砷 (以 As 计)	GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.5 mg/kg	≤0.4 mg/kg
企业自我 承诺	说明	严于国家 (地方) 标准的项目, 企业可报备 1 项或多项 (可附页)			
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定 (在对应项后打“√”)。 ◆符合 (√) ◆不符合 ()			
企业自我承诺		一、备案表中填写的内容、所附的资料 (包括研究和检验数据) 均为真实, 并符合《食品安全法》及相关法律法规。 二、严格按照备案标准组织生产, 企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份 (包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的, 声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定, 并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。			
企业备案 事项联系 方式	联系人	史哲			
	联系电话	18660799279			
	电子邮箱	542451161@qq.com			
	公示情况说明	预备案公示日期: 2023 年 03 月 20 日至 2023 年 04 月 03 日, 备案内容无异议。			

注: 1. 此表由企业登录上传, 备案受理部门 7 个工作日内确认后自动加盖备案登记水印转至备案信息公开栏, 由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的, 该备案自行废止。企业更新标准备案后, 原备案废止。

山东省卫生健康委



Q/SCY

山东晨雨糖业有限公司企业标准

Q/SCY 0003S-2023

代替 Q/SCY 0003S-2022

黑糖类食品
(系列黑糖)

2023-03-19 发布

2023-04-06 实施

山东晨雨糖业有限公司 发布



Q/SCY 0003S-2023

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/SCY 0003S-2022《黑糖类产品（系列黑糖）》。

本标准由山东晨雨糖业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史青。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

企业名称：山东晨雨糖业有限公司

地 址：山东省菏泽市鄄城县什集镇工业园区。



Q/SCY 0003S-2023

黑糖类食品 (系列黑糖)

1 范围

本标准规定了我公司生产的黑糖类食品(系列黑糖)的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以黑糖为原料,选择性添加大枣粉、姜粉、阿胶粉、山楂、枸杞、桂圆、番茄粉、咖啡、桔梗、桃仁、蒲公英、丹凤牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、浦城桂花、玛咖粉、人参(人工种植5年内)、葛根为辅料,经原料预处理(或不预处理)、配料、混合、搅拌、筛选、包装等主要生产工艺制成的黑糖类食品(系列黑糖)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 35884 赤砂糖
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- QB/T 4567 黑糖



Q/SCY 0003S-2023

NY/T 605 焙炒咖啡

NY/T 957 番茄粉

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

DB/T 1127 地理标注产品, 浦城桂花

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》

《卫生部关于进一步规范保健食品原料(葛根)管理的通知》卫法监发[2002]51号

卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年第13号)

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)

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)

关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 黑糖类食品(系列黑糖)

黑糖类食品(系列黑糖), 是下列几种黑糖的合称: 大枣黑糖、老姜黑糖、阿胶黑糖、桂圆枸杞黑糖、桂圆莲子黑糖、枣胶黑糖、桂圆枣胶黑糖、原味黑糖、大枣桂圆黑糖、大枣枸杞黑糖、桂圆阿胶黑糖、枸杞阿胶黑糖、阿胶枸杞枣黑糖、姜枣黑糖、山楂枸杞黑糖、山楂番茄黑糖、咖啡黑糖、人参黑糖、玛咖黑糖、牡丹黑糖、葛根黑糖、玫瑰黑糖、桔梗桃仁蒲公英阿胶黑糖、桂花黑糖、枸杞黑糖、山楂黑糖。

根据形状不同分为: 粉状、颗粒状与块状的黑糖。

根据用途不同分为: 女生黑糖、月子黑糖、产妇黑糖、益母黑糖、例假黑糖。

3.2 大枣黑糖

以黑糖为原料, 添加枣粉制成的黑糖。

3.3 老姜黑糖

以黑糖为原料, 添加姜粉或姜汁制成的黑糖。

3.4 阿胶黑糖

以黑糖为原料, 添加阿胶制成的黑糖。

3.5 桂圆枸杞黑糖

以黑糖为原料, 添加枸杞、桂圆制成的黑糖。

3.6 桂圆莲子黑糖

以黑糖为原料, 添加桂圆、莲子制成的黑糖。

3.7 枣胶黑糖

以赤砂糖或黑糖为原料, 添加大枣或枣粉、阿胶制成的黑糖。

3.8 桂圆枣胶黑糖

以黑糖为原料, 添加桂圆粉、大枣或枣粉、阿胶制成的黑糖。

3.9 大枣桂圆黑糖

以黑糖为原料, 添加大枣或枣粉、桂圆粉制成的黑糖。



Q/SCY 0003S-2023

3.10 大枣枸杞黑糖

以黑糖为原料，添加大枣或枣粉、枸杞或枸杞粉制成的黑糖。

3.11 桂圆阿胶黑糖

以黑糖为原料，添加桂圆粉、阿胶制成的黑糖。

3.12 枸杞阿胶黑糖

以黑糖为原料，添加枸杞或枸杞粉、阿胶制成的黑糖。

3.13 阿胶枸杞枣黑糖

以黑糖为原料，添加阿胶、枸杞或枸杞粉、枣粉制成的黑糖。

3.14 姜枣黑糖

以黑糖为原料，添加姜粉、枣粉制成的黑糖。

3.15 山楂枸杞黑糖

以黑糖为原料，添加山楂粉、枸杞或枸杞粉制成的黑糖。

3.16 山楂番茄黑糖

以黑糖为原料，添加山楂粉、番茄粉制成的黑糖。

3.17 咖啡黑糖

以黑糖为原料，添加咖啡粉制成的黑糖。

3.18 人参黑糖

以黑糖为原料，添加人参(人工种植 5 年内)制成的黑糖。

3.19 玛咖黑糖

以黑糖为原料，添加玛咖粉制成的黑糖。

3.20 牡丹黑糖

以黑糖为原料，添加丹凤牡丹花制成的黑糖。

3.21 玫瑰黑糖

以黑糖为原料，添加玫瑰花(重瓣红玫瑰)制成的黑糖。

3.22 桔梗桃仁蒲公英阿胶黑糖

以黑糖为原料，添加桔梗、桃仁、蒲公英、阿胶制成的黑糖。

3.23 桂花黑糖

以黑糖为原料，添加浦城桂花制成的黑糖。

3.24 枸杞黑糖

以黑糖为原料，添加枸杞或枸杞粉制成的黑糖。

3.25 山楂黑糖

以黑糖为原料，添加山楂粉制成的黑糖。

3.26 葛根黑糖

以黑糖为原料，添加葛根制成的黑糖。

3.27 原味黑糖

以黑糖为原料制成的黑糖。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 黑糖

应符合GB 13104、QB/T 4567的规定。

4.1.2 桔梗、桃仁、蒲公英



Q/SCY 0003S-2023

应《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 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》和GB 2762 的规定。

4.1.5 大枣粉

应符合GB/T 5835、GB 2762的规定。

4.1.6 枸杞

应符合GB/T 18672、GB 2762的规定。

4.1.7 桂圆、山楂

应符合GB 16325、GB 2762的规定。

4.1.8 玛咖粉

应符合卫生部公告2011第13号的规定。

4.1.9 姜粉

应符合NY/T 1073、GB 2762的规定。

4.1.10 番茄粉

应符合NY/T 957、GB 2762的规定。

4.1.11 咖啡

应符合NY/T 605、GB 2762的规定。

4.1.12 浦城桂花

应色泽正常、无霉变，符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）

应符合卫生部公告2010年第3号的规定。

4.1.14 人参（人工种植 5 年内）

应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

4.1.15 丹凤牡丹花

应符合卫生部2013年第10号公告的规定。

4.1.16 葛根

应符合卫法监发2002年第51号公告的规定。

4.2 生产工艺

原料→（预处理）→配料→混合→搅拌→筛选→包装→检验→成品。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	棕红色或黄褐色
滋味与气味	味甜而略带所添加辅料味
性状	均匀的粉状细颗粒状或块状
杂质	无明显黑点



Q/SCY 0003S-2023

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g)	≥ 90.0
干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0
不溶于水杂质/(g/100g)	≤ 3.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
二氧化硫(以 SO ₂ 计)/(g/kg)	≤ 0.1
蛋白质(仅限于阿胶黑糖)/(g/100g)	≤ 0.1
锡(以 Sn 计)/(mg/kg)	≤ 150

a 仅限于采用镀锡薄板容器包装。

4.5 生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 生物指标

项目	指标
螨	不得检出

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

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,用触觉鉴别其组织状态,视其色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 总糖分

按QB/T 2343.2中第2章和第3章测定后将数值合计。

6.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.3 不溶于水杂质

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.6 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。



Q/SCY 0003S-2023

6.2.7 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.8 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

6.3 生物检验

6.3.1 螨

按GB 13104规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

按批抽样,随机抽取 2kg,平均分成两份,一份用于检验,一份留样备检。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年以上,再恢复生产时;
- 食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

7.4.2 生物指标不合格即判不合格,生物指标不做复检。其他检验项目如有一项以上(含一项)不合格,应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验,以复验结果为准。若复验项目仍有不合格,则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应标准的规定。加入玛咖粉的产品标签及说明书应表明每人每天食用玛咖粉量不应大于 25 克,婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用;并标注该产品实际玛咖粉含量及每人每日食用该产品最大限量。

8.2 包装



Q/SCY 0003S-2023

8.2.1 产品内包装分别采用复合塑料包装袋、聚乙烯塑料包装或镀锡薄钢板圆形罐头容器，应分别符合GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.9的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁扔摔、撞击。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存，不得露天堆放。应离地离墙贮存。

8.4.2 常温下于阴凉、干燥、通风的场所下储存，保质期 18 个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年04月17日 16点34分

编制说明

本标准适用于以调制红糖或调制黑糖为原料，经原料验收、称量、包装而成的调制红糖（分装）、调制黑糖（分装）。

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，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。

河南省珍味星食品有限公司

H N

Q B