



410683S-2023



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0014S-2023

# 复合红糖

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知。

H N

Q B

# 复合红糖

## 1 范围

本标准规定了复合红糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖为主要原料，添加阿胶粉、姜粉、枸杞粉、山药粉、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、山楂粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、红枣粉中的一种，经配料、混合、搅拌、包装而成的复合红糖。

按原料不同分为：阿胶红糖、老姜红糖、枸杞红糖、山药红糖、人参红糖、山楂红糖、菊花红糖、红枣红糖。

## 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 阿胶粉、菊花粉应干燥、无异味、无污染、无杂质，原料用阿胶、菊花应符合《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、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 人参粉应干燥、无异味、无污染、无杂质，原料用人参（5年及5年以下人工种植的人参）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 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	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	具有产品应有的色泽	
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
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 仅适用于原料含山楂的产品的检测。			

## 2.4 生物指标

生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 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

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；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为主要原料，添加阿胶粉、姜粉、枸杞粉、山药粉、人参粉（5 年及 5 年以下人工种植的人参）、山楂粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、红枣粉中的一种，经配料、混合、搅拌、包装而成的复合红糖。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。

H N

安阳市开天调味品有限公司

Q B