



411360S-2023



汤阴县谷丰食品厂企业标准

Q/TYGF 0001S-2023

# 风味红糖

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

汤阴县谷丰食品厂 发布

## 前 言

本标准由汤阴县谷丰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：肖魁英。

H N

Q B

# 风味红糖

## 1 范围

本标准规定了风味红糖的分类、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，添加干制红枣、枣粉、山楂干、山楂粉、姜粉、姜粒、阿胶粉、枸杞干、枸杞粉、桂圆干、桂圆粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、重瓣红玫瑰、桂花、紫苏中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料混合、熬制、冷却、包装而成的风味红糖。

根据所用原辅料不同分为：大枣红糖、姜汁红糖、阿胶红糖、枸杞桂圆红糖、玫瑰红糖、枸杞红枣红糖、姜枣红糖、大枣阿胶红糖、红枣桂圆红糖、人参红糖、山楂桂圆红糖、桂花红糖、紫苏红糖。

## 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 干制红枣、枣粉应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 山楂干、山楂粉应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 姜粒、姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.5 阿胶粉、紫苏、桂圆干、桂圆粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.6 枸杞干、枸杞粉应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 人参粉（五年及五年以下人工种植）应符合原国家卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应符合原国家卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.9 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样，倒入洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察色泽、状态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态	
杂质	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 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 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), g/100g	≥	83	QB/T 2343.2
铅*(以Pd计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于含有山楂干、山楂粉的产品			

## 2.4 生物指标

螨：不得检出，检验方法按 GB 13104 附录 A 执行。

## 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；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。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，添加干制红枣、枣粉、山楂干、山楂粉、姜粉、姜粒、阿胶粉、枸杞干、枸杞粉、桂圆干、桂圆粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、重瓣红玫瑰、桂花、紫苏中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料混合、熬制、冷却、包装而成的风味红糖。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，参照相关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。

H N  
汤阴县谷丰食品厂

Q B