



411480 S-2023



许昌九田食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2023

复合红糖

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

许昌九田食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌九田食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李洋泳、芦冰。

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，添加赤砂糖、红枣、干姜、阿胶、桂圆、枸杞、胡椒、山楂、山药、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花中的一种或几种，经粉碎、配料、混合、搅拌、包装工艺而成的复合红糖。

根据原辅料不同可分为：大枣红糖、老姜红糖、姜枣红糖、阿胶红糖、枣胶红糖、桂圆红糖、红枣桂圆红糖、枸杞红糖、山楂红糖、山药红糖、玫瑰红糖、桂花红糖、桂枣红糖、茉莉花红糖、牡丹红糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 红枣、干姜、阿胶、桂圆、枸杞、胡椒、山楂、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 桂花、茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 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)的规定。
- 2.1.7 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 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	粉末状或颗粒状	从样品中取出 1 份，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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，g/100g ≤	5.0	GB 5009.3
总糖分（蔗糖分+还原糖分），g/100g ≥	65	QB/T 2343.2

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加山楂的产品的检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 生物指标

螨：不得检出，检验方法按 GB 13104 附录 A 执行。

2.6 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。

2.7 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.8 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、水分、菌落总数、大肠菌群。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，添加赤砂糖、红枣、干姜、阿胶、桂圆、枸杞、胡椒、山楂、山药、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花中的一种或几种，经粉碎、配料、混合、搅拌、包装工艺而成的复合红糖。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》的规定，参照 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌九田食品有限公司