



412893S-2023



河南保中宝生物技术有限公司企业标准

Q/HBS 0022S-2023

配制糖

2023-09-16 发布

2023-09-16 实施

河南保中宝生物技术有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由河南保中宝生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷恩金。

H N

Q B

配制糖

1 范围

本标准规定了配制糖的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以配制糖【调制糖（调制红糖、调制黑糖）、风味糖（以食糖为主要原料）】为原料，经原料验收、称重、包装而成的配制糖（分装），本产品属性为其他食糖。

2 术语和定义

配制糖是以食糖为主要原料，添加一种或几种辅料，加工而成的固态配制糖【调制糖（调制红糖、调制黑糖）、风味糖】。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 配制糖应符合 Q/ZRSP 0001S（见附录 A）或 Q/HST 0001S（见附录 B）或 Q/SHW 0005S（见附录 C）的规定，所使用附录中的所有原辅料的使用均应符合国家相关规定。

3.2 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	固态（块状或分装或颗粒状）	随机取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 10.0	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（苹果、山楂）及其制品的产品】	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

分装原料为附录 C 的产品，其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平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 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	按GB 13104 标准附录A规定执行

3.6 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。

3.7 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。

3.8 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 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。

4 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。

附录 A

ICS

Q/ZRSP

玉林市中润食品有限公司企业标准

Q/ZRSP 0001S—2021
代替 Q/ZRSP 0001S-2019



配制糖

食品安全企业标准备案号
450393S-2021
有效期至 2024 年 5 月 27 日

- 05 - 20 发布

2021 - 06 - 20 实施



玉林市中润食品有限公司

发布

Q/ZRSP 0001S—2021

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由玉林市中润食品有限公司提出并起草。

本文件代替Q/ZRSP 0001S-2019。

本文件与原文件相比，其主要变化是：

- 按 Q/T 1.1-2020 对文件格式进行了修订；
- 修改了文本编号；
- 增加了部分原料。

本文件主要起草人：莫学林。

本文件于2021年5月20日发布，2021年6月20日实施。

配制糖

1 范围

本文件规定了配制糖的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以甘蔗和或食糖(白砂糖、赤砂糖、冰糖、红糖、黑糖)、葡萄糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、玉米糖浆、黑糖糖浆、红糖糖浆、冰糖糖浆、麦芽糖果糊精糖浆、异麦芽低聚糖中一种或多种为主要原料,添加或不添加水果浓缩液(浆)、浓缩玫瑰汁、浓缩甘蔗汁、浓缩覆盆子汁、浓缩青瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩可乐汁、浓缩梨汁、蓝莓、猕猴桃、红西柚、青柠、柠檬、草莓、水蜜桃、芒果、荔枝、青苹果、西瓜、菠萝、葡萄、青瓜、哈密瓜、椰子、蔓越莓、凤梨、榴莲、白芸豆、油柑王、咖啡、速溶咖啡、乌龙茶、枇杷、奇异果、金桔、石榴、无花果、木瓜、百香果、猕猴桃干、火龙果干、植物混合浓缩液、乳酸菌发酵黑蒜浓缩液、人参皂苷木瓜粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、玛咖粉、巧克力、可可粉、抹茶、水解胶原蛋白、异麦芽酮糖醇、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜、桂花、菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、干制红枣、枸杞、人参(人工种植)、桂圆肉、薄荷、桃仁、海盐、罗汉果、奇亚籽、红茶、绿茶、苦荞茶、玫瑰茄、玛咖粉、巧克力、桔红、仙草、决明子、芝麻(黑芝麻、白芝麻)、百合、雪梨、生姜、山药、甘草、金银花、栀子、砂仁、乌梅、槐花、茯苓、莲子、麦芽、生姜、桔梗、橘皮(陈皮)、黄精、桑基、白芷、酸枣仁、枸杞子、红豆、山楂、鸡内金、当归、丁香、桂皮、肉桂、玉竹、覆盆子、藿香、益智仁、淡竹叶、枳椇子、鱼腥草、胖大海、佛手、阿胶、薏苡仁、白扁豆、芡实、赤小豆、葛根、肉豆蔻、薄荷叶、桑叶、枇杷叶、荷叶、莱菔子、干姜、绿豆、燕麦、小麦苗、黑豆、黑木耳、银耳、青稞、大麦、苦荞、藕粉、冬瓜和食品添加剂[食品用香精、焦亚硫酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶]中的一种或多种,经溶解、熬煮、浇模成型(或不浇模成型)、破碎(或者不破碎)、冷却、包装(或灌装)等工艺制成的配制糖。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 317 白砂糖
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶(含第1号修改单)
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 GB/T 5461 食用盐
 GB/T 5835 干制红枣
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 10498 糖料甘蔗
 GB/T 10651 鲜苹果
 GB/T 11761 芝麻
 GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
 GB/T 13867 鲜枇杷果
 GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB/T 18672 枸杞
 GB/T 19618 甘草
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20885 葡萄糖浆
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB/T 25733 藕粉
 GB/T 27658 蓝莓
 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
 GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 33470 金桔
 GB/T 34778 抹茶
 GB/T 35883 冰糖
 GB/T 35884 赤砂糖
 GB/T 35885 红糖
 GH/T 1091 代用茶
 GH/T 1153 西瓜

Q/ZRSP 0001S—2021

GH/T 1184 哈密瓜
LS/T 3260 燕麦米
NY/T 444 草莓
NY/T 450 菠萝
NY/T 490 椰子果
NY/T 492 芒果
NY/T 515 荔枝
NY/T 605 焙炒咖啡
NY/T 866 水蜜桃
NY/T 1437 榴莲
NY/T 3103 加工用葡萄
NY/T 694 罗汉果
QB/T 2343.1 赤砂糖
QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
QB 2732 水解胶原蛋白
QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
QB/T 4567 黑糖
DBS 45/008 食品安全地方标准 桂圆肉
中华人民共和国卫生部公告（2004）第17号
中华人民共和国卫生部公告（2008）第12号
中华人民共和国卫生部公告（2010）第3号
中华人民共和国卫生部公告（2011）第13号
中华人民共和国卫生部公告（2012）第17号
中华人民共和国卫生部公告（2014）第10号
中华人民共和国药典 一部（2015年版）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 按生产工艺和产品形状不同分类

分为块状、粉状和膏状三类。

4.2 按原料不同分类

按原料的不同产品分为若干个类别，具体产品名称及配料，以产品标签标注为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 甘蔗

Q/ZRSP 0001S—2021

应符合GB/T 10498的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.3 赤砂糖

应符合GB/T 35884的要求。

5.1.4 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

5.1.5 红糖

应符合GB/T 35885的要求。

5.1.6 黑糖

应符合QB/T 4567的要求。

5.1.7 葡萄糖浆

应符合GB/T 20885的要求。

5.1.8 麦芽糖

应符合GB/T 20883的要求。

5.1.9 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的要求。

5.1.10 玉米糖浆、黑糖糖浆、红糖糖浆、冰糖糖浆、麦芽糖果糊精糖浆、异麦芽低聚糖、速溶咖啡、植物混合浓缩液、乳酸菌发酵黑蒜浓缩液、人参皂苷木瓜粉

生产企业应取得相应产品有效食品生产许可资质，产品应符合有关标准的规定。

5.1.11 水果浓缩液（浆）、浓缩玫瑰汁、浓缩甘蔗汁、浓缩覆盆子汁、浓缩青瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩可乐汁、浓缩梨汁

应符合GB 17325的要求。

5.1.12 蓝莓

应符合GB/T 27658的规定。

5.1.13 草莓

应符合NY/T 444的规定。

5.1.14 水蜜桃

应符合NY/T 866的规定。

Q/ZRSP 0001S—2021

5.1.15 芒果

应符合NY/T 492的规定。

5.1.16 荔枝

应符合NY/T 515的规定。

5.1.17 青苹果

应符合GB/T 10651的规定。

5.1.18 西瓜

应符合GH/T 1153的规定。

5.1.19 菠萝

应符合NY/T 450的规定。

5.1.20 葡萄

应符合NY/T 3103的规定。

5.1.21 哈密瓜

应符合GH/T 1184的规定。

5.1.22 椰子

应符合NY/T 490的规定。

5.1.23 榴莲

应符合NY/T 1437的规定。

5.1.24 枇杷

应符合GB/T 13867的规定。

5.1.25 金桔

应符合GB/T 33470的规定。

5.1.26 柠檬、百香果、石榴、猕猴桃红西柚、青柠、青瓜、奇异果、蔓越莓、凤梨、油柑王、白芸豆、小麦苗、冬瓜

应新鲜，无腐烂变质，质量符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.27 乌龙茶

应符合GB/T 30357的规定。

5.1.28 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉

应符合GB 19644的规定。

5.1.29 可可粉

应符合GB/T 20706的规定。

5.1.30 抹茶

应符合GB/T 34778的规定。

5.1.31 水解胶原蛋白

应符合QB 2732的规定。

5.1.32 异麦芽酮糖醇

应符合GB/T 4486的规定。

5.1.33 海盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.34 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

5.1.35 干制红枣

应符合GB/T 5835的规定。

5.1.36 桂圆肉

应符合DBS 45/008的规定。

5.1.37 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

5.1.38 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

5.1.39 罗汉果

应符合NY/T 694的规定。

5.1.40 咖啡

应符合NY/T 605的规定。

5.1.41 红茶

应符合GB/T 13738.1的规定。

5.1.42 绿茶

应符合GB/T 14456.1的规定。

5.1.43 苦荞茶

Q/ZRSP 0001S—2021

应符合GH/T 1091的规定。

5.1.44 巧克力

应符合GB 9678.2的规定。

5.1.45 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.46 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

5.1.47 菊花、百合、桔梗、金银花、栀子、乌梅、槐花、橘皮(陈皮)、山药、木瓜、砂仁、茯苓、莲子、麦芽、干姜、山楂、桃仁、薄荷、桔红、决明子、黄精、桑基、白芷、酸枣仁、鸡内金、当归、丁香、桂皮、肉桂、玉竹、覆盆子、藿香、益智仁、淡竹叶、枳椇子、鱼腥草、胖大海、佛手、阿胶、薏苡仁、白扁豆、芡实、赤小豆、葛根、肉豆蔻、桑叶、枇杷叶、荷叶、莱菔子、红豆、干姜

应清洁、无外来杂质、无霉变和生虫现象。质量应符合《中国人民共和国药典》一部(2015年版)的规定。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, 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.48 猕猴桃干、火龙果干、桂花、无花果

应洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀, 滋味和气味正常, 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.49 玫瑰茄

应符合原卫生部公告(2004)第17号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.50 玫瑰花(重瓣红玫瑰)、仙草

应符合原卫生部公告(2010)第3号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.51 人参(人工种植)

应符合原卫生部公告(2012)第17号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.52 库拉索芦荟凝胶

应符合原卫生部公告(2008)第12号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.53 奇亚籽

应符合原卫生部公告(2014)第10号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

Q/ZRSP 0001S—2021

5.1.54 玛咖粉

应符合原卫生部公告（2011）第13号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.55 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

5.1.56 燕麦

应符合LS/T 3260的规定。

5.1.57 黑豆、青稞、大麦、苦荞

应符合GB 2715的规定。

5.1.58 耳、银耳

应符合GB 7096的规定。

5.1.59 藕粉

应符合GB/T 25733的规定。

5.1.60 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.61 焦亚硫酸钠

应符合GB 1886.7的规定。

5.1.62 果胶

应符合GB 25533的规定。

5.1.63 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

5.1.64 卡拉胶

应符合GB 1886.169的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，味甜，无异味、无异嗅
状 态	具有产品应有的状态、无异物

Q/ZRSP 0001S—2021

杂 质	无杂质
-----	-----

5.3 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)	≥ 60.0
干燥失重/(g/100g)	≤ 10.0(膏状产品不做要求)
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
展青霉素(仅限含山楂、苹果的产品)/(μg/kg)	≤ 50
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定。

5.4 生物指标

螨: 不得检出。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂品种及使用量应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品,置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,观测其色泽、状态、杂质,并闻其气味,用温水漱口,按食用方法处理后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 总糖分

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

8.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.3 总灰分

Q/ZRSP 0001S—2021

按GB 5009.4规定的方法测定。

8.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.6 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.7 二氧化硫残留

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 生物指标

8.3.1 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

以同一批原料、同一配方、同一工艺条件生产的同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

9.2 抽样

9.2.1 产品质量检验的抽样：每一批随机抽取样品3kg，把样品分成2份，1份检验，1份备查。
9.2.2 生物检验的抽样：按GB 4789.1中的规定执行。

9.3 留样

将选取好的试样混匀，用洁净、干燥的双层食品级塑料袋密封包装，袋上粘贴标签，注明样品编号、取样日期和样品基数。

9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品必需进行出厂检验。
9.4.2 检验项目为感官要求、总糖分、干燥失重、螨、净含量。

9.5 型式检验

Q/ZRSP 0001S—2021

9.5.1 正常生产每年须进行 2 次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产两个月以上，恢复生产时；
- b) 关键工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目为本文件 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

9.6 判定规则

全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。除生物指标外。如有检验结果不符合本文件要求时，可从同批产品中重新加倍抽样复检；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。生物指标检验结果有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。含新资源食品原料的产品，其标签、说明书应按原卫生部公告的规定，标明食用量及不适宜人群。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品安全标准要求。

10.2.2 产品外包装应使用合格的瓦楞纸箱，或其它具有相同功能的其它包装。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输、贮存

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不应与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

10.3.3 贮存仓库应干燥、通风、清洁、具有防鼠、防虫设施，不应与有毒或者不洁物混合堆放。产品应离地 15cm，离墙 30cm 堆放。

10.3.4 运输、贮运时空气相对湿度应保持在 70% 以下，温度不超过 38℃。

10.4 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期常温下为 12 个月。

附录B

备案编号：321909S-2021

备案日期：2021-08-11



Q/HST

徐州沪生堂食品科技有限公司企业标准

Q/HST 0001S-2021

代替 Q/HST 0001S-2021

红糖（黑糖）制品系列

2021-07-19 发布

2021-09-01 实施

徐州沪生堂食品科技有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/HST 0001S-2021（备案编号：321283S-2021），修改如下：

——修改了 1 范围：增加了辅料“香蕉类干（粉）、荔枝类干（粉）、荚果类干（粉）、柑果类干（粉）、聚复果类干（粉）、落叶浆果类干（粉）、常绿果树核果类干（粉）、常绿果树浆果类干（粉）、常绿果树坚（壳）果类干（粉）、西甜瓜类干（粉）、其他类水果干（粉）”，删除了辅料“桂圆干、葡萄干、山楂干、苹果干、话梅干、橙子干、柠檬干、枇杷干、荔枝干”。

——修改了 5.1 原辅料要求：增加了“香蕉类干（粉）、荔枝类干（粉）、荚果类干（粉）、柑果类干（粉）、聚复果类干（粉）、落叶浆果类干（粉）、常绿果树核果类干（粉）、常绿果树浆果类干（粉）、常绿果树坚（壳）果类干（粉）、西甜瓜类干（粉）、其他类水果干（粉）应符合 GB 16325、GB 2762、GB 2763 的规定。”

——修改了附录 B：修改为平卧菊三七干的质量要求。

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》共同构成支撑标准制定工作的基础性国家标准体系。

本文件中铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中食糖及淀粉糖铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。

本文件起草单位：徐州沪生堂食品科技有限公司。

本文件主要起草人：王立青。

本文件于 2020 年 10 月首次发布，2021 年 1 月第 1 次修订，2021 年 4 月第 2 次修订，2021 年 7 月第 3 次修订。

引 言

本文件的发布机构提请注意，声明符合本文件时，可能涉及到 ZL 2010 1 0023032.5 《低糖型复合红糖的生产工艺》相关的专利的使用。

本文件的发布机构对于该专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

该专利持有人已向本文件的发布机构承诺，他愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就专利授权许可进行谈判。该专利持有人的声明已在本文件的发布机构备案。相关信息可以通过以下联系方式获得：

专利持有人：上海沪生堂保健食品有限公司

地址：上海市杨浦区国宾路 18 号 1201-A22 室

请注意除上述专利外，本文件的某些内容仍可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

红糖（黑糖）制品系列

1 范围

本文件规定了红糖（黑糖）制品系列的分类与命名规则、质量要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期的要求。

本文件适用于以红糖（或以甘蔗为原料，经压榨、过滤、澄清、煮制而成的红糖）、黑糖（或以甘蔗、甜菜及其制品为原料加工而得的深褐色食糖）一种为主要原料，添加或不添加赤砂糖、葡萄糖、多晶体冰糖、单晶体冰糖、白砂糖、绵白糖为原料，或以减蔗糖型红糖（黑糖）为原料，选择性添加或不添加辅料姜粉、胡椒粉、葱粉、香辛料和调味品[当归、西红花（藏红花）、姜黄（根）、蕲芩]、阿胶粉、甘草、赤小豆、紫苏、白芷、百合、麦芽、桑叶、藿香、山药、橘皮（陈皮）、肉桂、茯苓、人参（人工种植）、雪莲培养物、库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、干制三七茎叶、枸杞、干制红枣、乌梅、枸杞子、香橼、香薷、桃仁、黄精、葛根、平卧菊三七干、黑芝麻、薏苡仁、枣（大枣）、杏仁、牛蒡根、莲子（去芯）、红小豆、可可粉、花生粉、芝麻粉、咖啡粉、魔芋粉、植脂末、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、菊花、茶树花、丹凤牡丹花、杜仲雄花、柳叶蜡梅、核桃、香蕉类干（粉）、荔枝类干（粉）、莢果类干（粉）、柑果类干（粉）、聚复果类干（粉）、落叶浆果类干（粉）、常绿果树核果类干（粉）、常绿果树浆果类干（粉）、常绿果树坚（壳）果类干（粉）、西甜瓜类干（粉）、其他类水果干（粉）、L-阿拉伯糖、冰糖蜜、麦芽糊精、低聚果糖（非营养强化剂）、生姜、蜂蜜、玉米淀粉、硅酸钙、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、重新煮炼或不煮炼、包装而成的红糖（黑糖）制品系列（以下简称产品）。

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.90 食品安全国家标准 食品添加剂 硅酸钙
- GB 1886.169 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 GB/T 5835 干制红枣
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 10496 糖料甜菜
 GB/T 10498 糖料甘蔗
 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 16325 干果食品卫生标准
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 19618 甘草
 GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 23528 低聚果糖
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
 GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB/T 30383 生姜
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 DBS53/ 024 食品安全地方标准 干制三七茎叶
 NY/T 427 绿色食品 西甜瓜
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 599 红小豆
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 709 荔枝干
 NY/T 1504 莲子
 QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
 QB/T 4321 L-阿拉伯糖
 QB/T 4791 植脂末
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则
 关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）
 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）
 关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告（2010年 第9号）
 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011年 第13号）
 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年 第17号）

关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（2013年 第1号）
 关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年 第10号）
 关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年 第6号）
 关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2019 年第 8 号）
 国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

3.1 减蔗糖型红糖

在红糖生产过程中或成品红糖经溶解后，通过添加糖粉起晶（可辅助超声波助晶）析出部分蔗糖成分，通过煮制、结晶、干燥加工而成的减蔗糖型红糖。

3.2 减蔗糖型黑糖

在黑糖生产过程中或成品黑糖经溶解后，通过添加糖粉起晶（可辅助超声波助晶）析出部分蔗糖成分，通过煮制、结晶、干燥加工而成的减蔗糖型黑糖。

4 分类、命名与级别

4.1 分类

- 4.1.1. 根据产品的性状不同分粉状、块状、片状、颗粒状、膏状产品。
- 4.1.2. 根据主要原料不同分为红糖制品系列、黑糖制品系列。
- 4.1.3. 根据使用红糖（或黑糖）滋味和气味的不同，可分为清香型（具有甘蔗的芳香味）、蜜香型（具有红糖或黑糖糖蜜的芳香味）、焦香型（具有焦糖的芳香味）。

4.2 命名规则

- 4.2.1 以“1~3种辅料名（或其缩写名）+主要原料名”命名，示例：以生姜、白芷、干制红枣为辅料，以黑糖为主要原料的产品命名为：姜芷黑糖；以添加多晶体冰糖为原料，以红糖为主要原料的产品命名为：冰红糖。
- 4.2.2 使用减蔗糖型红糖或减蔗糖型黑糖为原料生产的产品，以“减蔗糖型+1~3种辅料名（或其缩写名）+红糖或黑糖”命名，示例：以阿胶为辅料，以减蔗糖型红糖为原料的产品命名为：减蔗糖型阿胶红糖。
- 4.2.3 仅使用红糖为原料经再加工而成的产品命名为“纯正红糖”；仅使用黑糖为原料经再加工而成的产品命名为“纯正黑糖”。
- 4.2.4 使用红糖为主要原料，未添加辅料的产品命名为“原味红糖”；使用黑糖为主要原料，未添加辅料的产品命名为“原味黑糖”。

4.3 级别

红糖（黑糖）制品系列按理化要求的规定分为精制、优级、一级、合格、膏状。

5 质量要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1. 红糖、黑糖、赤砂糖、多晶体冰糖、单晶体冰糖、白砂糖、绵白糖、减蔗糖型红糖（黑糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.2. 姜粉、胡椒粉、葱粉应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.3. 阿胶粉应符合附录 A 的要求。
- 5.1.4. 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.5. 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 5.1.6. 甘草应符合 GB/T 19618，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.7. 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 5.1.8. 赤小豆、紫苏、白芷、百合、麦芽、桑叶、藿香、山药、橘皮（陈皮）、肉桂、茯苓、乌梅、枸杞子、香橼、香薷、桃仁、黄精、葛根、黑芝麻、薏苡仁、枣（大枣）应符合《中华人民共和国药典》并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.9. 人参（人工种植）（添加量 \leq 3%）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.10. 牛蒡根应清洁干燥，无污染、无虫害、无霉烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.11. 香蕉类干（粉）、荔枝类干（粉）、荚果类干（粉）、柑果类干（粉）、聚复果类干（粉）、落叶浆果类干（粉）、常绿果树核果类干（粉）、常绿果树浆果类干（粉）、常绿果树坚（壳）果类干（粉）、西甜瓜类干（粉）、其他类水果干（粉）应符合 GB 16325、GB 2762、GB 2763 的规定。西甜瓜类干（粉）并符合 NY/T 427 的规定；荔枝类干（粉）并符合 NY/T 709 的规定。
- 5.1.12. 莲子（去芯）应符合 NY/T 1504、GB19300 的规定。
- 5.1.13. 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.14. 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 5.1.15. 雪莲培养物（添加量 \leq 4%）应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 9 号）中“干品”及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.16. 茉莉花、菊花应清洁干燥，无虫害、无霉烂、无异物粘连，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.17. 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合关于批准 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，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 5.1.18. 茶树花应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年 第 1 号）及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.19. 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年 第 10 号）及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.20. 杜仲雄花、柳叶蜡梅应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.21. 库拉索芦荟凝胶（添加量 \leq 6%）应符合关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.22. 玛咖粉（添加量 \leq 6%）应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.23. 核桃、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.24. 平卧菊三七干应符合附录 B 的规定。

- 5.1.25. 冰糖蜜应符合附录 C 的规定。
- 5.1.26. 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 5.1.27. 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 5.1.28. 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 5.1.29. L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 和 GB 15203 的规定。
- 5.1.30. 甜菜应符合 GB/T 10496 的规定。
- 5.1.31. 甘蔗应符合 GB/T 10498 的规定。
- 5.1.32. 生姜应符合 QB/T 30383、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.33. 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.34. 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 5.1.35. 干制三七茎叶应符合 DBS53/ 024 的规定。
- 5.1.36. 花生粉、芝麻粉应符合 GB 19640 的规定。
- 5.1.37. 咖啡粉应符合 NY/T 605 规定的要求。
- 5.1.38. 魔芋粉应符合 NY/T 494 规定的要求。
- 5.1.39. 植脂末应符合 QB/T 4791 规定的要求。
- 5.1.40. 香辛料和调味品(当归、西红花、姜黄、芫荽)应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定；并符合关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2019 年第 8 号)的规定；并符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 5.1.41. 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 5.1.42. 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 5.1.43. 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 5.1.44. 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 5.1.45. 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 5.1.46. 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

5.2. 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项目	指标		试验方法
	红糖制品系列	黑糖制品系列	
色泽	金黄色至红褐色。	棕红色至黑褐色。	取适量试样于白色瓷盘中，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。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味。		
状态	粉状、块状、片状、颗粒状或膏状，插杆产品的插杆应端正、无断杆、无多杆、无空头		
杂质	无正常视力可见外来杂质。		

5.3. 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标					试验方法
	精制	优级	一级	合格	膏状	
总糖/(蔗糖分+还原糖分)(以干物质计)(g/100g) \geq	85.0	80.0	75.0	50.0	40.0	QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g) \leq	3.0		8.0		45.0	GB 5009.3 中第二法(减压干燥法)

表 2 (续)

总砷(以As计)/(mg/kg) \leq		0.5				GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq			0.4			GB 5009.12
展青霉素 μ (g/kg) \leq			50			GB 5009.185
食品添加剂	符合GB 2760的规定					
*仅适用于添加苹果干、山楂干的产品						

5.4. 生物指标

螨：不得检出，按GB 13104 中附录A的规定执行。

5.5. 定量包装要求

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定执行。

5.6. 食品生产加工过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品应经生产厂质量检验部门检验合格后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目为：感官指标、干燥失重、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- b) 正常生产半年进行一次型式检验；
- c) 原料来源发生重大变化可能影响产品质量的改变时；

d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目包括本文件第 5 章 5.2、5.3、5.4、5.5 的全部内容。

6.3 组批与抽样

6.3.1 以同一班次、同一品种、同一批原料、同一生产线的产量为一批，随机抽取2个最小包装，样品总量不少500g（净含量检验样本另计）。

6.3.2 形式检验的样本应在出厂检验合格的产品中随机抽取8个最小包装单位（总量不应少于1kg）作为样本（净含量检验样本另计）。

6.4 判定规则

检验结果全部项目符合本文件规定时，判定该批产品为合格品；微生物指标检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格品；除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判定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 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。同时，添加如下配料的产品，应标明“建议食用量、不适宜人群”，符合表 3 的标识规范。

表 3 标识规范

配料	添加量	建议食用量（以产品计）	不适宜人群
库拉索芦荟凝胶	≤6%	≤500 克/天	孕妇、婴幼儿
雪莲培养物	≤4%	≤100 克/天	婴幼儿、孕妇
玛咖粉	≤5%	≤500 克/天	婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇
L-阿拉伯糖	/	/	婴幼儿
人参（人工种植）	≤3%	≤100 克/天	孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童
柳叶蜡梅	/	/	婴幼儿、孕妇
当归（香辛料和调味品）	≤3%	≤100 克/天	/
西红花（香辛料和调味品）	≤1%	≤100 克/天	/
姜黄（香辛料和调味品）	≤3%	≤100 克/天	/
荜茇（香辛料和调味品）	≤1%	≤100 克/天	/

7.2 包装

产品包装用材料应符合有关标准的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输过程中应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

Q/HST 0001S—2021

- 7.4.2 贮存环境的空气相对湿度 $<70\%$ ，温度 $\leq 38^{\circ}\text{C}$ ；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；粉状和膏状不得冷冻。
- 7.4.3 堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

8 保质期

- 8.1 产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，采用纸箱包装（内衬复合塑料膜）的块状产品保质期为6个月。
- 8.2 产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，其他密封包装形式的产品保质期为24个月。
- 8.3 精制产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，其他密封包装形式的精制产品保质期为36个月。
- 8.4 膏状产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，其他密封包装形式的膏状产品常温下保质期为6个月， $0\sim 15^{\circ}\text{C}$ 条件下保质期为12个月。

附录 A
(规范性)
阿胶粉的质量要求

A.1 原料及工艺

阿胶粉是以阿胶原液为原料，采用真空干燥技术制成的粉状阿胶。

A.2 质量要求

应符合表A.1的要求。

表 A.1 阿胶粉质量要求

项目	指标
色泽	黑褐色或棕色
滋味与气味	味甜，无异味
性状及外观	粉状，均匀无明显结块
杂质	无正常视力可见外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 15.0
灰分/(g/100g)	≤ 2.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 100
霉菌/(cfu/g)	≤ 25
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

附录 B

(规范性)

平卧菊三七干的质量要求。

B.1 原料及工艺

以平卧菊三七为原料，经挑选、清洗、烘干、包装而成。

B.2 感官要求

应符合表B.1的规定。

表B.1 感官要求

项目	指标
色泽	具有原果蔬应有的色泽
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味
性状及外观	片状或颗粒状，表面光泽
杂质	无正常视力可见外来杂质

B.3 指标要求

应符合表B.2的规定。

表B.2 指标要求

项 目	指 标
水分, g/100g ≤	35.0
铅(以Pb计), mg/kg ≤	2.0
展青霉素 ^a , μg/kg ≤	50
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	应符合 GB 29921 中即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定
^a 仅限苹果干和山楂干。	

附录C
(规范性)
冰糖蜜的质量要求

C.1 原料及工艺

冰糖蜜是以白砂糖、黄砂糖、红糖经溶糖、清洁处理、重新结晶制得大颗粒结晶糖（冰糖）后剩余的母液。

C.2 冰糖蜜质量要求

冰糖蜜质量要求应符合表C.1的规定。

表C.1 冰糖蜜的质量要求

项目	指标
感官指标	无正常视力可见外来杂质
干物质（固形物）含量，% \geq	60
干物质中总糖分（蔗糖+还原糖），% \geq	95.0
总砷（以As计）/（mg/kg） \leq	0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.5
食品添加剂	应符合GB 2760的规定

附录C



410010S-2021



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0005S-2021

风味糖制品

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜颖。

H N

Q B

风味糖制品

1 范围

本标准规定了风味糖制品的要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加姜（生姜、干姜）、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、山楂、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、人参（5年及5年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、杏仁、决明子、罗汉果、胖大海、白芷、薄荷、金银花、茉莉花、桂花、槐花、丹凤牡丹花、蜂蜜、梨、柠檬、浓缩梨膏（汁或浆）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、低聚果糖、葡萄糖、天然薄荷脑、白砂糖、赤砂糖、赤藓糖醇中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、定型、干燥、包装制成的经简单冲调即可食用的风味糖制品。

本产品根据原辅料不同可分为：风味冰糖制品、风味红糖制品、风味黑糖制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.2 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.6 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.7 干姜、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、山楂、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、菊花、甘草、罗汉果、杏仁、决明子、胖大海、白芷、薄荷、金银花应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.8 人参（5年及5年以下人工种植）应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告（2012年第17号）》的规定。
- 2.1.9 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。
- 2.1.10 茉莉花、桂花、槐花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.11 丹凤牡丹花应符合原卫生部《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。
- 2.1.12 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合GB/T 23528和GB 15203的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

Q/SHW 0005S-2021

- 2.1.16 梨应符合GB/T 10650的规定。
- 2.1.17 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.18 浓缩梨膏（汁或浆）应符合 GB 17325的规定。
- 2.1.19 天然薄荷脑应符合GB 1886.199的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749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	具有该产品应有的色泽	取销售包装散放于白色平盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，然后用温水漱口，品尝其滋味。
性状	块状或颗粒状	
滋味	味甜，同时具有产品应有的滋味	
气味	具有产品应有的气味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
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 ^a , 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 仅适用于含山楂的产品。		

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 ³	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

Q/SHW 0005S-2021

霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注1: *样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可按接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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	按GB 13104 标准附录A规定执行

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的规定。

2.8 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 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、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、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，添加姜（生姜、干姜）、阿胶、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、山楂、紫苏、肉桂、陈皮、小茴香、桂圆、人参（5年及5年以下人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊中的一种或几种）、甘草、杏仁、决明子、罗汉果、胖大海、白芷、薄荷、金银花、茉莉花、桂花、槐花、丹凤牡丹花、蜂蜜、梨、柠檬、浓缩梨膏（汁或浆）中的一种或几种，添加或不添加麦芽糖、低聚果糖、葡萄糖、天然薄荷脑、白砂糖、赤砂糖、赤藓糖醇中的一种或几种，经预处理、配料、混合、熬制或不熬制、定型、干燥、包装制成的经简单冲调即可食用的风味糖制品。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，参照相关国家标准、行业标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司

QB

编制说明

本标准适用于以配制糖【调制糖（调制红糖、调制黑糖）、风味糖（以食糖为主要原料）】为原料，经原料验收、称重、包装而成的配制糖（分装），本产品属性为其他食糖。

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，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。

本标准所引用附录中的所有原辅料的使用均应符合国家相关规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南保中宝生物技术有限公司

H N

Q B