



412754S-2024



新乡乐达佑湖食品有限公司企业标准

Q/XLYS 0002S-2024

调制食糖

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

新乡乐达佑湖食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡乐达佑湖食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡乐达佑湖食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、玛依拉。

H N
Q B

调制食糖

1 范围

本标准规定了调制食糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以赤砂糖或红糖为主要原料，辅以红枣、桂圆、山楂、枸杞、乌梅、芝麻、陈皮（橘皮）、姜、竹笋、山药、葛根、阿胶、百合、菊花（怀菊花）、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、关山樱花、槐花、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、金花茶花、蒲公英、甘草、薄荷、淡竹叶中的一种或多种，经注模成型、脱模、包装而成的调制食糖。

根据加入辅料不同可分为：根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。

2.1.2 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

2.1.3 枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.4 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。

2.1.5 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 姜（生姜、干姜）应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.9 乌梅、陈皮、竹笋、葛根、阿胶、百合、甘草、薄荷、金银花、淡竹叶、蒲公英、槐花应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.10 关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.12 菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.13 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51 号）的规定。

2.1.15 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.16 丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.17 金花茶花应符合 DBS 45/069 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	具有本品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	表面密实，形状均匀一致	
气、滋味	具有该产品品种应有的气味和滋味，味甜，无焦味，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
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g)	≥ 70.0	QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g)	≤ 10.0	SB/T 10347
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
注：* 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。按 GB 13104 附录 A 规定的方法检验。

2.5 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	100	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB 4789.25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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其它要求

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、总糖分、干燥失重的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以赤砂糖或红糖为主要原料，辅以红枣、桂圆、山楂、枸杞、乌梅、芝麻、陈皮（橘皮）、姜、竹笋、山药、葛根、阿胶、百合、菊花（怀菊花）、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、金银花、关山樱花、槐花、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、金花茶花、蒲公英、甘草、薄荷、淡竹叶中的一种或多种，经注模成型、脱模、包装而成的调制食糖。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，参照 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》等相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡乐达佑湖食品有限公司