



413019S-2024



沈丘县德润食品有限公司企业标准

Q/SDR 0002S-2024

红糖制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

沈丘县德润食品有限公司 发布

前 言

本标准由沈丘县德润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范宇。

H N

Q B

红糖制品

1 范围

本标准规定了红糖制品的分类、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，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）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茯苓、杜仲雄花、益智仁、栀子、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、小茴香、玛咖粉、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、花生、腰果仁、杏仁、葵花籽、松子、核桃仁、酸枣仁、黑芝麻、益生菌粉（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌中的一种或几种）、麦芽糊精、脱脂乳粉中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的红糖制品。

根据加入辅料不同可分为：阿胶红糖、姜粉红糖、老姜红糖、大枣红糖、桂圆红糖、姜枣阿胶红糖、姜枣红糖、大枣枸杞红糖、大枣桂圆红糖、姜茶红糖、桂花红糖、菊花红糖、玛咖粉红糖、洛神花粉红糖、山楂红糖、坚果姜茶红糖、松子核桃姜茶红糖、坚果阿胶大枣茶红糖、坚果人参枸杞姜茶红糖、益生菌红糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.2 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）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、小茴香、杏仁、茯苓、酸枣仁、益智仁、栀子应符合《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 金花茶应符合 DBS 45/069 的规定。

2.1.18 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.19 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.20 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.21 花生、腰果仁、葵花籽、松子、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.22 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.23 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.24 杜仲雄花应符合原国家卫生和计划委公告(2014)第 6 号的规定。

2.1.25 益生菌应符合 GB 31639 的规定。

2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.27 脱脂乳粉应符合 GB19644 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)	≥	50.0	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

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^a 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: * 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅限添加山楂的产品。			

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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ^d	5×10 ^d	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
^a 乳酸菌总数, CFU/g	≥	1×10 ⁶			GB 4789.34 或 GB 4789.35
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。					
b不适用于添加益生菌的产品检测。					
d仅适用于添加益生菌的产品检测。					

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

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。

编制说明

本标准适用于以红糖为主要原料，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）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、茯苓、杜仲雄花、益智仁、栀子、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、小茴香、玛咖粉、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、花生、腰果仁、杏仁、葵花籽、松子、核桃仁、酸枣仁、黑芝麻、益生菌粉（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌粉、唾液联合乳杆菌、弯曲广布乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、马克斯克鲁维酵母、乳酸片球菌、戊糖片球菌、小牛动物球菌、木糖葡萄球菌、肉葡萄球菌、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌中的一种或几种）、麦芽糊精、脱脂乳粉中的一种或多种，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的红糖制品。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。

沈丘县德润食品有限公司

QB