



410831S-2024



内黄县古松农副产品供应有限公司企业标准

Q/NGS 0006S-2024

食用糖

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

内黄县古松农副产品供应有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性引用文件。

本标准由内黄县古松农副产品供应有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁方杰、郭安然。

H N
Q B

食用糖

1 范围

本标准规定了食用糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖（白冰糖、黄冰糖）、花色冰糖、花色红糖、复合黑糖中的一种为原料，经原料验收、称量、包装而成的食用糖（分装）。

根据分装的原料不同，产品分类为：白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖（白冰糖、黄冰糖）、花色冰糖、花色红糖、复合黑糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 绵白糖应符合 GB/T 1445 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 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 单晶体冰糖、多晶体冰糖（白冰糖、黄冰糖）应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 花色冰糖应符合 Q/FTTY 0008S（详见附录 A）或 Q/BDL 0003S（详见附录 B）的规定。

2.1.8 花色红糖应符合 Q/JGS 0001S（详见附录 C）的规定。

2.1.9 复合黑糖应符合 Q/FTTY 0012S（详见附录 D）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	取适量样品置于白色磁盘中，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、气味	味甜，无异味、无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无潮解，无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

2.3.1 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	白砂糖	绵白糖	赤砂糖	红糖	黑糖	
蔗糖分, g/100g	≥ 99.5	—	—	—	—	GB/T 35887

还原糖分, g/100g	≤0.15	1.5~2.5	—	—	—	GB/T 35887
电导灰分, g/100g	≤0.13	0.08	—	—	—	GB/T 35887（白砂糖） QB/T 5012（绵白糖）
干燥失重, g/100g	≤0.10	0.80~2.00	≤3.50	≤4.8	≤4.0	GB 5009.3
色值, IU	≤240	120	—	—	—	GB/T 35887（白砂糖） QB/T 5012（绵白糖）
混浊度, MAU	≤220	160	—	—	—	GB/T 35887（白砂糖） QB/T 5012（绵白糖）
不溶于水杂质, mg/kg	≤60	40	150	350	120	GB/T 35887（白砂糖） QB/T 5012（绵白糖） QB/T 2343.2（赤砂糖、红糖、黑糖）
粒度, mm	≤—	0.40	—	—	—	QB/T 5012
总糖分（蔗糖分+还原糖分）, g/100g	≥—	97.9	90.0	83.0	90.0	QB/T 2343.2
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

2.3.2 单晶体冰糖、多晶体冰糖（白冰糖、黄冰糖）、花色冰糖的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标					检验方法
		单晶体冰糖	白冰糖	黄冰糖	花色 单晶体冰糖	花色 多晶体冰糖	
蔗糖分, g/100g	≥	99.4	97.8	97.0	99.4	97.0	QB/T 5010
还原糖分, g/100g	≤	0.12	0.70	0.95	0.22	0.95	QB/T 5010
干燥失重, g/100g	≤	0.30	1.40	1.40	0.30	1.40	GB 5009.3
电导灰分, g/100g	≤	0.06	0.13	0.17	—	—	QB/T 5010
色值, IU	≤	80	150	200	—	—	QB/T 5010
不溶于水杂质, mg/kg	≤	40	60	80	—	—	QB/T 5010
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							

2.3.3 花色红糖、复合黑糖的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	指 标	检验方法
----	-----	------

		花色红糖	复合黑糖	
总糖分（蔗糖分+还原糖分），g/100g	≥	80.0	—	QB/T 2343.2
干燥失重，g/100g	≤	5.0	6	QB/T 2343.2 或 GB 5009.3
不溶于水杂质，%	≤	6	—	QB/T 2343.2
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

花色红糖、花色冰糖的微生物限量应符合表 5 的规定。

表5 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	≤500				GB 4789.2
^d 菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.3
^d 大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^b 沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于花色红糖； d 仅适用于花色冰糖。					

2.5 生物指标

螨：不得检出。检验方法见GB 13104附录A。

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。

2.8 其他要求

污染物限量应符合GB 2762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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/FTTY

福建天天源生物科技有限公司企业标准

Q/FTTY 0008S—2023

替代 Q/FTTY 0008S-2020

花色食糖

宁德市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0593350213S-(2023)
备案日期: 2023年05月16日
该标准备案为存档备查行为。标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2023-03-17 发布

2023-04-16 实施

福建天天源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准结构按照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。

本标准安全指标依据GB 13104《食品安全国家标准 食糖》制定；污染物指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，铅指标严于GB 2762的规定；微生物指标依据GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定食品添加剂依据：GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准替代并废止审批的备案号为0593350067S-(2020)《花色食糖》。

主要修改如下：

---修改理化指标；

---其他内容不变。

本标准由福建天天源生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：由福建天天源生物科技有限公司。

本标准主要起草人：林巧容。

花色食糖

1 范围

本标准规定了花色食糖的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以花色食糖的生产、销售和检验。

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/T 317 白砂糖
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 30383 生姜
GB/T 35883 冰糖
GB/T 35885 红糖
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
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 预包装食品中致病菌限量
NY/T 834 银耳
QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法

QB/T 5010 冰糖试验方法

卫生部2010年第3号公告 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

卫生部2012年第17号公告 关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告

中华人民共和国药典（2020年版一部）

JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 产品分类

按工艺和产品形态不同将产品分为花色多晶体冰糖、花色单晶体冰糖和花色红糖。

3.1 花色多晶体冰糖

以白砂糖为主要原料，经化糖、浓缩、添加食品工业用浓缩液（汁）（菊花、金银花、玫瑰花、罗汉果、姜、枸杞、枣、山楂、梨、柠檬、大蒜）、植物提取液（以菊花、玫瑰花、金银花、罗汉果中的一种加水浸泡提取、去渣）、阿胶、银耳羹（银耳加水熬煮）中的一种或几种（添加量不少于5%），结晶箱吊棉线、导入调味糖液、结晶、与调味糖液分离、晾干、破碎、包装制成的花色多晶体冰糖。

3.2 花色单晶体冰糖

生产的吊线法花色单晶体冰糖经破碎、筛分、置于结晶罐中作品种，导入生产花色单晶冰糖时分离的调味糖液，添加食品工业用浓缩液（汁）（菊花、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、姜、枸杞、枣、山楂、梨、柠檬、大蒜）、植物提取液（以菊花、玫瑰花、金银花、罗汉果中的一种加水浸泡提取、去渣）、阿胶、银耳羹（银耳加水熬煮）中的一种或几种（添加量不少于2%），结晶、与调味糖液分离、喷水甩干、包装制成的花色单晶体冰糖。

3.3 花色红糖

以红糖为主要原料，添加2%-5%的枸杞粉（枸杞磨成粉状）、桂圆粉（桂圆肉磨成粉状）、大枣粉（大枣经去核磨成粉）、玫瑰粉（重瓣红玫瑰磨成粉状）、阿胶粉（阿胶烘干、磨粉）、人参粉（人工种植）（人参磨粉）、桂花粉（桂花磨成粉）、姜粉中的一种或者几种。经过一定比例配制、混匀成型、烘干、包装加工而成的花色红糖或添加一定比例的浓缩姜汁混匀成型后，经烘干、包装加工而成的花色红糖。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 晶体冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

4.1.3 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

4.1.4 食品工业用浓缩液（汁）（菊花、金银花、玫瑰花、罗汉果、姜、枸杞、枣、山楂、梨、柠檬、大蒜）：应符合 GB 17325 的规定。

Q/FTTY 0008S—2023

4.1.5 菊花、金银花、罗汉果、阿胶、枸杞、桂圆、大枣：具有各品种应有形态气味，无霉变、无虫蛀，应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。

4.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部2010年第3号公告《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》的规定。

4.1.7 银耳：应符合NY/T 834和GB 7096的规定。

4.1.8 人参（人工种植）：应符合卫生部2012年第17号公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

4.1.9 桂花：应洁净、无劣变、无霉变、无污染，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.10 姜：应符合GB/T 30383的规定。

4.1.11 水：应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品固有的色泽
滋味、气味	具有和添加辅料相适的滋味和气味，甜味、无异味、无异嗅
组织状态	具有 3.5 产品的形态
异物	无明显黑点，无正常视力可见外来异物（不含棉线）*
*棉线为工艺需要使用的物质，不属于外来异物。	

4.3 理化指标

花色晶体冰糖、花色单晶体冰糖应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	花色多晶体冰糖	花色单晶体冰糖
蔗糖分，g/100g	≥ 97.0	99.4
还原糖分，g/100g	≤ 0.95	0.22
干燥失重，g/100g	≤ 1.40	0.30

花色红糖应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
总糖分（蔗糖分+还原糖粉），g/100g	≥ 83.0
不溶于水总杂质，mg/kg	≤ 350
干燥失重，g/100g	≤ 4.8

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标见表4。

表4 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	< 0.5

4.5 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠杆菌，CFU/g	5	2	10	10 ²
注：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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。				
* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

4.6 生物指标

螨：不得检出。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。生产过程中因工艺需要使用的棉线为不含荧光物质的原白棉线，无毒、无害、无污染，严禁漂白，使用前经高温消毒。在生产花色单晶体冰糖使用的品种时，花色多晶体冰糖经破碎、筛分，尽量去除所含棉线。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量样品鱼白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态和异物，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。取适量花色冰糖溶于水后观察其水溶液是否透明，有无浑浊。

6.2 理化检验

- 6.2.1 蔗糖分、还原糖分、干燥失重：按 QB/T 5010 规定的方法检验。
- 6.2.2 总糖分（蔗糖分+还原糖分）、不溶于水总杂质：按 QB/T 2343.2 规定的方法检验。
- 6.2.3 干燥失重：按 GB 5009.3 中第二法（减压干燥法）规定的方法检验。

6.3 污染物检验

- 6.3.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.4 微生物检验

- 6.4.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定的方法执行。
- 6.4.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 6.4.3 大肠杆菌：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.5 生物检验

螨：按GB 13104规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

小包装产品每批随机抽取10袋（不少于1.5kg）。4袋用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3袋；3袋用作微生物及其他生物指标的检验，3袋用作留样。大包装产品随机抽取样品约5kg混合均匀后称取1.5kg，分成两份，一份检验，一份留样，净含量是在生产线上抽取3个完整包装进行检验。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 出厂检验项目：感官要求、干燥失重、净含量。
- 7.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.5 判定规则

- 7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。
- 7.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。
- 7.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签和标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

- 8.1.1 产品预包装标签和标志应符合 GB 7718、28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的规定。标签同时标注有关棉线的提示语，如“花色多晶体冰糖采用传统吊线法生产，内有纯棉线，经高温消毒，去除后放心食用冰糖”，“花色单晶体冰糖是以吊线法花色多晶体冰糖为品种，偶见棉线，去除后放心食用冰糖”等。
- 8.1.2 添加人参（人工种植）的产品在标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量。应注明：“人参（人工种植）含量，食用量≤3 克/天，孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用”。
- 8.1.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683 和国家食品安全相关要求。包装应严密、牢固、耐压、不破损、不泄漏。运输包装材料用瓦楞纸箱或其他包装箱应符合 GB/T 6543 和国家食品安全相关规定。

8.3 运输

产品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥的库房内，不得与有害、有毒或有异味物品混贮，贮存时产品应离地、离墙，并有防鼠、防虫措施。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品应在清洁卫生、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味或对产品产生不良影响的物品同处贮存。
- 8.4.2 花色多晶体冰糖仓库相对湿度保持在 50%~70%之间，温度不超过 30℃，严防干燥；花色单晶体冰糖仓库应干燥低温。
- 8.4.3 堆放在距离墙壁、暖气管或水泥柱 1m 以外、离地面 0.1m 以上的木制地板或垫板上。堆放高度不超过 2m。

9 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

附录 B

11.0

Q/BDL

邢台保德利食品股份有限公司企业标准

Q/BDL 0003S—2019

代替 Q/BDL 0003S—2016

花色冰糖（吊线法）

备 案 号：131918S-2019
备案日期：2019年09月06日
有效日期：2024年09月05日

2019-6-28 发布

2019-7-6 实施

邢台保德利食品股份有限公司 发 布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 13104《食品安全国家标准 食糖》、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》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，参考了QB/T 1173《单晶体冰糖》、QB/T 1174《多晶体冰糖》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由邢台保德利食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：邢台保德利食品股份有限公司。

本标准主要起草人：王兴路。

本标准代替并废止Q/BDL 0003S-2016《花色冰糖（吊线法）》；

本标准与Q/BDL 0003S-2016《花色冰糖（吊线法）》相比主要变化如下：

——单位名称由“隆尧县保德利食品有限公司”变更为“邢台保德利食品股份有限公司”。

——增加了标准适用单位：河北古松农副产品有限公司，地址：永清工业园区樱花路1-1号。

——更新了规范性引用文件；

——删除了微生物指标及其检验方法；

——删除了铜、二氧化硫指标及其检验方法。

本标准于2019年6月28日由邢台保德利食品股份有限公司负责人王兴路批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年6月28日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/BDL 0003S-2016。

花色冰糖（吊线法）

1 范围

本标准规定了花色冰糖（吊线法）的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于花色冰糖（吊线法）的生产、销售和检验。

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/T 317 白砂糖

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及有机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 19696 地理标志产品 平阴玫瑰

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 35883 冰糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 694 罗汉果

NY/T 834 银耳

QB/T 5010 冰糖试验方法

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》一部

3 术语和定义

GB/T 35883确定的术语和定义适用于本标准。

4 产品分类

按工艺和产品形态不同将产品分为花色多晶体冰糖（吊线法）和花色单晶体冰糖（吊线法花色多晶体冰糖为晶种）。

4.1 花色多晶体冰糖（吊线法）

以白砂糖为主要原料，经化糖、浓缩，添加食品工业用浓缩液（汁）（菊花、金银花、玫瑰花、罗汉果、姜、枸杞、枣、山楂、梨、柠檬、大蒜）、植物提取液（以菊花、玫瑰花、金银花、罗汉果中的一种加水浸泡提取、去渣）、阿胶、银耳羹（银耳加水熬煮）中的一种或几种（添加量不少于5%），结晶箱吊棉线、导入调味糖液、结晶、与调味糖液分离、晾干、破碎、包装制成的花色多晶体冰糖。

4.2 花色单晶体冰糖（吊线法花色多晶体冰糖为晶种）

4.1生产的吊线法花色多晶体冰糖经破碎、筛分（此工艺去除部分棉线）、置于结晶罐中作晶种，导入生产花色多晶冰糖时分离的调味糖液，添加食品工业用浓缩液（汁）（菊花、金银花、玫瑰花、罗汉果、姜、枸杞、枣、山楂、梨、柠檬、大蒜）、植物提取液（以菊花、玫瑰花、金银花、罗汉果中的一种加水浸泡提取、去渣）、阿胶、银耳羹（银耳加水熬煮）中的一种或几种（添加量不少于2%），结晶、与调味糖液分离、喷水甩干、包装制成的花色单晶体冰糖。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食品工业用浓缩液（汁）（菊花、金银花、玫瑰花、罗汉果、姜、枸杞、枣、山楂、梨、柠檬、大蒜）应符合 GB 17325 的规定。

5.1.4 菊花、金银花、阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

5.1.5 玫瑰花为重瓣红玫瑰，应符合 GB/T 19696 的规定。

5.1.6 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

5.1.7 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 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		检 验 方 法
	花色多晶体冰糖	花色单晶体冰糖	
色 泽	具有相应品种应有的色泽，有光泽		取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态和异物，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。取适量花色冰糖溶于水后观察其水溶液是否透明，有
气味与滋味	具有和添加辅料相适的滋味和气味，味甜，无异味，无异嗅		
组织状态	表面干燥，无潮解，无砂心，呈半透明体，允许有少量果肉、提取物碎屑等；糖体内可见棉线	颗粒均匀，晶面干燥、光滑，无潮解，呈半透明体，允许有少量果肉、提取物碎屑等；糖体内偶有棉线	

Q/BDL 0003S—2019

表1 感官要求（续）

项 目	要 求		检 验 方 法
	花色多晶体冰糖	花色单晶体冰糖	
异 物	无明显黑点，无正常视力可见外来异物（不含棉线） ^a		无混浊
a 棉线为工艺需要使用的物质，不属于外来异物。			

5.3 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
	花色多晶体冰糖	花色单晶体冰糖	
蔗糖分/（%）	≥	97.5	QB/T 5010
还原糖分/（%）	≤	0.85	
干燥失重/（%）	≤	0.30	
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12

5.4 生物指标

螨：不得检出。按GB 13104规定的方法检验。

5.5 净含量

应符合国家技术监督局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定方法测定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。生产过程中因工艺需要使用的棉线为不含荧光物质的原白棉线，无毒、无害、无污染，严禁漂白，使用前经高温消毒。在生产花色单晶体冰糖使用的晶种时，花色多晶体冰糖经破碎、筛分，尽量去除所含棉线。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样方法

小包装产品每批随机抽取10袋（不少于1.5kg）。4袋用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3袋；3袋用作生物指标的检验，3袋用作留样。大包装产品随机抽取样品约5kg混合均匀后称取1.5kg，分成两份，一份检验，一份留样，净含量是在生产线上抽取3个完整包装进行检验。

7.3 出厂检验

Q/BDL 0003S—2019

7.3.1 检验项目

感官要求、净含量、蔗糖分、干燥失重的检验。

7.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为技术要求中规定的全部项目

7.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行

- a) 更改主要原辅材料或更改关键工艺（或设备）时；
- b) 长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。



7.5 判定规则

检验项目全部符合标准要求，判产品为合格。检验项目中如有1项（生物指标除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格产品；检验项目中如有2项（生物指标除外）不符合标准，则直接判定为不合格产品。生物指标不符合标准，判为不合格品，不得复验。

8 标识、包装、贮存、运输和保质期

8.1 标识

8.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及相关标准和国家有关规定的要求。标签同时标注有关棉线的提示语，如“花色多晶体冰糖采用传统吊线法生产，内有纯棉线，经高温消毒，去除后放心食用冰糖”，“花色单晶体冰糖是以吊线法花色多晶体冰糖为品种，偶见棉线，去除后放心食用冰糖”等。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8.2.2 产品包装应严密，无破损。

8.2.3 外包装箱应完整、牢固、外表清洁，与所装内容物相符合、箱外胶封、捆扎结实。每批糖出厂时，由生产厂附送产品检验报告。

8.3 贮存

运糖工具和糖仓应清洁、干燥，花色冰糖不应与有害、有毒、有异味和其他易污染物品混运、混贮，用船运载和仓储时糖堆下面应有垫层，以防受潮。贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38℃。

8.4 运输

Q/BDL 0003S—2019

运输工具应清洁卫生，产品运输应避免日晒、雨淋，防潮，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.5 保质期

在规定的贮存、运输条件下，密闭包装时保质期为18个月。



附录 C

11.01

Q/JGS

河北古松农副产品有限公司企业标准

Q/JGS 0001S-2023

代替Q/JGS 0001S-2018

花色红糖

备 案 号：130604S-2023

备案日期：2023年06月15日

有效日期：2028年06月14日

2023-05-04 发布

2023-06-01 实施

河北古松农副产品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了国家强制性标准GB 13104《食品安全国家标准 食糖》、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》，参考了国家标准GB/T 35885《红糖》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北古松农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：河北古松农副产品有限公司。

本标准主要起草人：周志丹、杜建华、郭安然。

本标准代替Q/JGS 0001S-2018《花色红糖》标准。

本标准与Q/JGS 0001S-2018《花色红糖》相比主要变化如下：

——修改了范围要求。

本标准于2023年05月04日由河北古松农副产品有限公司负责人林靖批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2023年05月04日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/JGS 0001S-2014《花色红糖》；

——第一次修订单（2015年4月28日）；

——第二次修订单（2015年6月18日）；

——Q/JGS 0001S-2015《花色红糖》；

——Q/JGS 0001S-2018《花色红糖》。

花色红糖

1 范围

本标准规定了花色红糖的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以一级红糖为主要原料（90%以上），添加适量的枸杞粉（枸杞磨成粉状）、桂圆粉（桂圆肉磨成粉状）、大枣粉（大枣经去核磨成粉状）、玫瑰粉（重瓣红玫瑰磨成粉状）、阿胶粉（阿胶烘干、磨粉）、人参粉（人参磨粉）、桂花粉（桂花磨成粉）、姜粉中的一种或几种，经过一定比例配制、混匀成型、烘干，包装加工而成的花色红糖和添加一定比例的浓缩姜汁混匀成型后，经过烘干，包装加工而成的花色红糖。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
- 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/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛调味品通用技术条件
- GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 19696 平阴玫瑰
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35885 红糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- DB35/T 1127 地理标志产品 浦城桂花
- DBS45/ 008 广西食品安全地方标准 桂圆肉

Q/JGS 0001S-2023

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（卫生部公告 2010 年第 3 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）

国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》一部

3 产品分类

按添加辅料的不同，将产品分为大枣红糖、老姜红糖、阿胶红糖、枸杞红糖、玫瑰红糖、桂圆红糖、人参红糖、枣姜红糖、桂花红糖、姜汁红糖。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 中一级红糖的规定。

4.1.2 姜粉应具有辛辣味，无异味，无霉变，无肉眼可见外来杂质，符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 桂圆肉应符合 DBS45/008 的规定。

4.1.6 重瓣红玫瑰应符合 GB/T 19696 的规定，同时符合关于批准 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（卫生部公告 2010 年第 3 号）。

4.1.7 人参应符合《中华人民共和国药典》一部的规定，同时符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）。

4.1.8 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

4.1.9 姜汁应符合 GB 17325 的规定。

4.1.10 阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

4.2 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	具有相应品种应有的色泽	打开产品包装，倒入洁净的样品杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽，嗅其香气，品尝其滋味，观察有无肉眼可见的杂质
组织形态	呈粉状或粒状、疏松	
滋味和气味	微甜、具有产品应有的滋味和气味	
杂质	无明显黑点和杂质	

4.3 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
	一级		
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(%)	≥	80.0	QB/T 2343.2
干燥失重/(%)	≤	5.0	QB/T 2343.2
不溶于水总物质/(%)	≤	6	QB/T 2343.2
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法	
菌落总数/（CFU/g）	≤	500				GB 4789. 2
——	采样方案*及限量				* ——	
	n	c	m	M		
沙门氏菌/（CFU/g）	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4	
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法	
*样品的抽样方法和数量按 GB 4789. 1 的规定执行						

4.5 生物(螨)

不得检出。按GB 13104附录A的规定检验。

4.6 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一生产线上生产的包装完好的同一品种的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批最少随机抽取 9 个最小独立包装产品, 6 个供感官要求、理化指标和净含量检验, 其中用于净含量测定 3 个, 感官要求、理化指标测定 3 个; 3 个留样备用。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求、净含量、干燥失重、不溶于水总物质。

6.2.3 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格, 出具合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

每批最少随机抽取 9 个最小独立包装产品, 6 个供感官要求、理化指标和净含量检验, 其中用于净含量测定 3 个, 感官要求、理化指标测定 3 个; 3 个留样备用; 微生物指标检验按 GB 4789.1 规定执行。

6.3.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 型式检验每半年进行一次, 发生下列情况之一的亦应进行:

- a) 关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产后, 恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品。除微生物指标外, 检验项目如不符合本标准时, 对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格, 判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时, 判定该批产品为不合格品, 不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输和保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定, 不得有明示或暗示预防、治疗疾病的作用。

7.1.2 本品使用的人参为 5 年及 5 年以下人工种植的人参; 孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用, 每人每天食用量小于等于 3 克; 本品每百克花色红糖中含有 2 克人参粉。

7.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装应符合 GB/T 10004 的规定, 外包装应符合 GB/T 6543 的规定。统一规格的包装要求应大小一致, 包装材料应干燥、清洁、封口完整。

Q/JGS 0001S-2023

7.3 贮存

产品应贮存在阴凉、清洁、干燥、通风良好的仓库内。不得同有毒、有害、有异味等可对产品发生不良影响的物品同库贮存。

7.4 运输

产品运输时不得同有毒、有害、有异味的物品混装运输，应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存运输条件下，产品保质期为18个月



附录 D

Q/FTTY

福建天天源生物科技有限公司企业标准

Q/FTTY 0012S—2023

替代 Q/FTTY 0012S-2020

黑糖

宁德市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 0593350199S-(2023)
备案日期: 2023年05月11日
该标准备案为存档备查行为。标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2023-03-17 发布

2023-04-16 实施

福建天天源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准结构按照 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。

本标准安全指标依据 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》制定；污染物指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，铅指标严于 GB 2762 的规定；食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准替代并废止审批的备案号为0593350280S-(2020)《黑糖》。

主要修改如下：

——修改理化指标；

——其他内容不变。

本标准由福建天天源生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：福建天天源生物科技有限公司。

本标准主要起草人：林巧容。

黑糖

1 范围

本标准规定了黑糖的术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黑糖为原料，添加红糖或赤砂糖为辅料，经混合、包装等工艺而制成的黑糖。

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法
国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

黑糖、红糖、赤砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品品种应有的色泽
滋味、气味	味甜，无异味，无异嗅，具有该品种应有的滋、气味，
状态	具有该产品品种加工后的应有状态，无正常视力可见的外来异物

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100g)	≤ 6

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标见表3。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	< 0.5

3.5 生物指标

螨：不得检出。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样置于洁净白色瓷盘中，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。

5.2 理化检验

5.2.1 干燥失重：按 GB 5009.3 中第二法（减压干燥法）规定的方法检验。

5.3 污染物检验

5.3.1 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.4 微生物检验

螨：按 GB 13104 规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽取样品不得少于 10 袋（不少于 2.0 千克）。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目：感官要求、干燥失重、净含量。

6.3.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

6.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标签和标志、包装、运输、贮存

Q/FTTY 0012S—2023

7.1 标签和标志

产品预包装标签和标志应符合 GB 7718、28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683 和国家食品安全相关要求。包装应严密、牢固、耐压、不破损、不泄漏。运输包装材料用瓦楞纸箱或其他包装箱应符合 GB/T 6543 和国家食品安全相关规定。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥的库房内，不得与有害、有毒或有异味物品混贮，贮存时产品应离地、离墙，并有防鼠、防虫措施。

8 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖（白冰糖、黄冰糖）、花色冰糖、花色红糖、复合黑糖中的一种为原料，经原料验收、称量、包装而成的食用糖（分装）。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

内黄县古松农副产品供应有限公司

H N
Q B