



411511S-2024



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FWS 0001S-2024

# 调制红糖、黑糖固体饮料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

## 前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

本标准自发布实施之日起替代 Q/FWS 0001S-2020。

H N

Q B

# 调制红糖、黑糖固体饮料

## 1 范围

本标准规定了调制红糖、黑糖固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红糖或黑糖为主要原料，分别加入姜粉、红枣、阿胶、桂圆、枸杞、山楂、莲子、胡椒、人参(人工种植5年以下)、薄荷、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花中的一种或几种为辅料，经配料、混合、成型(或不成型)、包装等工艺加工而成的调制红糖、黑糖固体饮料。

按原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 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 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.6 阿胶、桂圆、金银花、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020年版的規定。

2.1.7 胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.10 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

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

2.1.12 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告(2010年第3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》的规定。

2.1.13 桂花、菊花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 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
性 状	具有本品应有的性状，无潮解	从样品中取出适量，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品尝其滋味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , 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 仅适用于以山楂为原料的产品。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB /T 4789.21 执行。					

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红糖或黑糖为主要原料，分别加入姜粉、红枣、阿胶、桂圆、枸杞、山楂、莲子、胡椒、人参(人工种植5年以下)、薄荷、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、金银花中的一种或几种为辅料，经配料、混合、成型(或不成型)、包装等工艺加工而成的调制红糖、黑糖固体饮料。本标准根据《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《食品安全国家标准 饮料》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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N  
扶沟县味思美食品厂

Q B