



413461S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0014S-2025

复合红糖

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康献志。

本标准自发布实施之日起代替标准 Q/AKT 0014S-2023。

H N

Q B

复合红糖

1 范围

本标准规定了复合红糖的分类、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，添加阿胶粉、姜粉、枸杞粉、山药粉、人参粉(5年及5年以下人工种植的人参)、山楂粉、菊花粉(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、红枣粉中的一种，经配料、混合、搅拌、包装而成的复合红糖。

或以大包装的复合红糖为原料，经称重、包装而成的小包装的复合红糖。

按原料不同分为：阿胶红糖、老姜红糖、枸杞红糖、山药红糖、人参红糖、山楂红糖、菊花红糖、红枣红糖。

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 阿胶粉、姜粉、枸杞粉、山药粉、山楂粉、菊花粉、红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中阿胶、姜、枸杞、山药、山楂、菊花、红枣应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 人参粉应符合 GB/T 29602 的规定，其中人参(5年及5年以下人工种植的人参)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.4 大包装的复合红糖应符合 GB/T 29602 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重, %	≤ 5	GB 5009.3
不溶于水杂质, mg/kg	≤ 350	GB/T 15108
总糖分(蔗糖分+还原糖分), %	≥ 80	QB/T 8040

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 仅适用于添加山楂的产品的检验。			

2.4 生物指标

生物指标应符合表 3 规定。

表 3 生物指标

项目	指标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104 附录 A

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、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，添加阿胶粉、姜粉、枸杞粉、山药粉、人参粉（5年及5年以下人工种植的人参）、山楂粉、菊花粉（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、红枣粉中的一种，经配料、混合、搅拌、包装而成的复合红糖。

或以大包装的复合红糖为原料，经称重、包装而成的小包装的复合红糖。

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》制定本企业标准，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。

H N

安阳市开天调味品有限公司

Q B