



411890 S-2025



焦作味来食品有限公司企业标准

Q/JWL 0003S -2025

调制红糖

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

焦作味来食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作味来食品有限公司提出。

本标准由焦作味来食品有限公司、焦作市产品质量检验检测中心、河南中方质量检测技术有限公司共同起草。

本标准起草人：耿纪伟、代桂丽、王田田、张晶。

H N

Q B

调制红糖

1 范围

本标准规定了调制红糖的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以红糖为原料，添加枣粉（粒）、山楂粉（粒）、姜粉（粒）、阿胶粉（粒）、枸杞粉（粒）、桂圆粉（粒）、人参粉（粒）（人工种植 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、怀菊花中的一种或几种为辅料，经原料验收、配料、混合搅拌、包装等主要生产工艺制成的调制红糖。

根据原料不同分为：大枣红糖、姜粒红糖、阿胶红糖、枸杞桂圆红糖、人参红糖、枸杞红枣红糖、姜枣红糖、大枣阿胶红糖、山楂桂圆红糖、红枣桂圆红糖、玫瑰红糖、菊花红糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红糖应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。

2.1.2 阿胶粉（粒）应干燥、淡黄色至深棕色、表面有光泽、无异味、无污染、无杂质，原料用阿胶应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 枣粉、山楂粉、枸杞粉、桂圆粉应干燥、无杂质、无异味，符合 GB 2762 和 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 姜粉、姜粒应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.6 人参粉（粒）（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

2.1.8 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.9 枣粒、山楂粒、枸杞粒、桂圆粒应干燥、无杂质、无异味，符合 GB 2762 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	棕红色、黄褐色或黑色	将产品样品置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味，并检查有无杂质
滋味与气味	味甜而略带原辅料混合后特有的滋味，无异味	
性状	成粉状、颗粒状或块状	
杂质	无明显杂质	

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）	≥ 80.0	GB 5009.8
干燥失重/（g/100g）	≤ 4.8	GB 5009.3
不溶于水杂质/（mg/kg）	≤ 350	GB/T 15108
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.48	GB 5009.11
蛋白质/（g/100g）（仅限于阿胶红糖）	≥ 5	GB 5009.5
展青霉素/（μg/kg）（适用于添加山楂粉的产品检验）	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	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 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，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、干燥失重、总糖分、不溶于水杂质。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原料，添加枣粉（粒）、山楂粉（粒）、姜粉（粒）、阿胶粉（粒）、枸杞粉（粒）、桂圆粉（粒）、人参粉（粒）（人工种植 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、怀菊花中的一种或几种为辅料，经原料验收、配料、混合搅拌、包装等主要生产工艺制成的调制红糖。

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，制订了本企业标准，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。

焦作味来食品有限公司

H N

Q B