



412838S-2025



汤阴县谷丰食品有限公司企业标准

Q/TGF 0002S-2025

# 调制红糖（分装）

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

汤阴县谷丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由汤阴县谷丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人:肖魁英。

H N

Q B

# 调制红糖（分装）

## 1 范围

本标准规定了调制红糖（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大枣红糖、姜汁红糖、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、玛咖红糖、玫瑰红糖、桂花红糖、紫苏红糖中的一种为原料，经分装、包装而成的调制红糖（分装）。

按照原料不同分为：大枣红糖（分装）、姜汁红糖（分装）、阿胶红糖（分装）、枸杞桂圆红糖（分装）、人参红糖（分装）、枸杞红枣红糖（分装）、姜枣红糖（分装）、大枣阿胶红糖（分装）、山楂桂圆红糖（分装）、红枣桂圆红糖（分装）、玛咖红糖（分装）、玫瑰红糖（分装）、桂花红糖（分装）、紫苏红糖（分装）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 调制红糖应符合 Q/ZCT 0001S 的规定，见附录 A。

### 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	黄褐色至棕黄色	从样品中取出 1 瓶，将本按包装上的冲调方法冲调，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	甜而略带原辅料混合后特有的滋味，无异味	
性状	均匀的细颗粒状、粉状或块状	
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	≥	83.0	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	≤	0.5	GB 5009.11
注: * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 生物指标

生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
螨	不得检出	按 GB 13104附录A规定的方法检验。

## 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 的规定。

## 2.7 其它要求

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、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质。型式检验按国家相关规定执行。



# Q/ZCT

## 中储糖(菏泽)保健品有限公司企业标准

Q/ZCT 0001S-2024

企业标准信息公共服务平台  
公开 2024年12月25日 14点46分

### 红糖类食品 (系列红糖)

企业标准信息公共服务平台  
公开 2024年12月25日 14点46分

2024-11-10 发布

2024-11-29 实施

中储糖(菏泽)保健品有限公司 发布



Q/ZCT 0001S-2024

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由中储糖(菏泽)保健品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘天才。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台  
2024年12月25日 11点46分

企业标准信息公共服务平台  
公开 2024年12月25日 14点46分



Q/ZGT 0001S-2024

## 红糖类食品（系列红糖）

### 1 范围

本标准规定了红糖类食品（系列红糖）的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红糖为原料，选择添加干制红枣（粉、片或粒）、山楂干（粉、片或粒）、姜粉、姜粒、阿胶粉、枸杞或枸杞粉、桂圆干（粉、片或粒）、人参粉（人工种植）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花或桂花粉、紫苏、果蔬干或粉、香辛料粉、莲子、菊花、茯苓、甘草、荷叶、山药、薏苡仁、赤小豆为辅料，经原料预处理（或不预处理）、配料、混合、计量、包装等主要生产工艺制成的红糖类食品（系列红糖）。

### 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB/T 5835 干制红枣
- 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18672 枸杞
- 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 35885 红糖
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉



Q/ZCT 0001S-2024

QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令[2023]第70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[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告 卫生部公告2012年第17号

### 3 分类

按配料不同分为：大枣红糖、姜汁红糖、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、玛咖红糖、玫瑰红糖、桂花红糖、紫苏红糖等。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

##### 4.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）

应符合GB/T 19696的规定。

##### 4.1.3 阿胶粉

应干燥，淡黄色至深棕色、表面有光泽、无异味、无污染、无杂质，应符合GB 2762及相关标准的规定。

##### 4.1.4 枸杞粉、桂花粉、果蔬干（或粉）、莲子、菊花、茯苓、甘草、荷叶、山药、薏苡仁、赤小豆

应干燥、无杂质、无异味，符合GB 2762及相关标准的规定。

##### 4.1.5 干制红枣（粉、片或粒）

应符合GB/T 5835的规定。

##### 4.1.6 姜粉、姜粒

应符合NY/T 1073的规定。

##### 4.1.7 山楂干（粉、片或粒）、桂圆干（粉、片或粒）

应符合GB 16325、GB 2762的规定。

##### 4.1.8 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

##### 4.1.9 人参粉（人工种植）

应符合原卫生部公告2012年第17号的规定。

##### 4.1.10 桂花、紫苏

应无虫蛀、无杂质、无异味，符合GB 2762及相关标准的规定。

##### 4.1.11 香辛料粉

应符合GB/T 15691、GB 2762的规定。

##### 4.1.12 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 生产工艺

原辅料验收→预处理（或不预处理）→配料→混合→计量→包装→检验→成品。

#### 4.3 感官指标

应符合表1的规定。



Q/ZGT 0001S-2024

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	黄褐色至棕黄色
滋味与气味	甜而略带原辅料混合后特有的滋味，无异味
性状	均匀的细颗粒状、粉状或块状
杂质	无正常视力可见杂质

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g)	≥ 83.1
干燥失重/(g/100g)	≤ 4.7
不溶于水杂质/(g/100g)	≤ 3.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
二氧化硫(以SO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 30
蛋白质 <sup>a</sup> /(g/100g)/	≥ 0.1

<sup>a</sup>适用于阿胶红糖。

## 4.5 生物指标

应符合表3的规定。

表3 生物指标

项 目	指 标
螨(250g糖中)	不得检出

## 4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验方法

## 6.1 感官检验

取30g产品，将其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，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

## 6.2 理化检验

## 6.2.1 总糖分

按QB/T 2343.2中第2章和第3章测定后将数值合计。

## 6.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

## 6.2.3 不溶于水杂质



Q/ZCT 0001S-2024

按 QB/T 2343.2 规定的方法测定。

#### 6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 6.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 6.2.7 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

### 6.3 生物检验

#### 6.3.1 螨

按 GB 13104 附录 A 规定的方法检验。

### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 2 袋，其中 8 袋用于检验，其余 2 袋留样备查。

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

##### 7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

##### 7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、干燥失重、总糖分、不溶于水杂质。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 食品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 生物指标不合格即判不合格，生物指标不做复检。其他检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在留样样品或同批产品中抽样对不合格项加倍复验，以复验结果为准。若复验项目仍有不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志



Q/ZCT 0001S-2024

- 8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应标准的规定。
- 8.2 包装
- 8.2.1 产品内包装采用塑料包装袋，应符合GB 4806.7的规定；采用食品包装纸，应符合GB 4806.8的规定；采用金属罐，应符合GB 4806.9的规定。
- 8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。
- 8.3 运输
- 8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。
- 8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁扔摔、撞击。
- 8.4 贮存
- 8.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存，不得露天堆放。应离地离墙贮存。
- 8.4.2 常温下于阴凉、干燥、通风的场所下储存，保质期以标签标注为准。

企业标准信息公共服务平台  
公开 2024年12月25日 14点46分

## 编制说明

本标准适用于以大枣红糖、姜汁红糖、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、玛咖红糖、玫瑰红糖、桂花红糖、紫苏红糖中的一种为原料，经分装、包装而成的调制红糖（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，参照相关标准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

汤阴县谷丰食品有限公司

Q B