



412034 S-2026



郑州市益康食品有限责任公司企业标准

Q/ZYKS 0003S-2026

风味糖

2026-07-16 发布

2026-07-16 实施

郑州市益康食品有限责任公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由郑州市益康食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄俊烽、程好珍。

H N
Q B

风味糖

1 范围

本标准规定了风味糖的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以风味糖（外购）为原料，经原料验收、称量、包装而成的风味糖（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 风味糖（外购）应符合附录A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	粉末状、颗粒状或块状	取适量样品置于白色瓷盘或同类容器中, 在自然光下观察其性状、色泽、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
杂 质	无肉眼看见外来杂质	

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
干燥失重, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于含山楂的产品。		

2.4 生物指标

螨: 不得检出。检验方法见GB 13104附录A。

2.5 净含量及允许短缺量

以称重计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

2.7 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GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、净含量及允许短缺量（不适用于以称重计量方式销售的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

风味糖（以红糖、冰糖、蔗糖、赤砂糖中的一种或多种为原料，含干制红枣、姜粉、生姜、老姜、枸杞、阿胶、桂圆肉、山楂、咖啡粉、植脂末、桂花、菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、黑芝麻、乌梅、柠檬、罗汉果、金桔中的一种或几种），其具体要求如下：

1.1 原辅料要求

- （1）红糖、冰糖、蔗糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- （2）干制红枣、姜粉、生姜、老姜、枸杞、阿胶、桂圆肉、山楂、桂花、菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、金银花、乌梅、柠檬、罗汉果、金桔应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- （3）咖啡粉应符合 GB 7101 或 NY/T 289 的规定。
- （4）植脂末应符合 QB/T 4791 的规定
- （5）黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

1.2 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	具有该产品固有的色泽，色泽基本均匀一致	称取 50g 样品放入洁净白瓷盘中，于明亮处以正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，然后嗅其气味并用口尝 10%糖溶液
组织形态	粉末状、颗粒状或块状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味	
杂 质	允许有少量辅料颗粒，无其他杂质	

1.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重，g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 展青霉素，μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
注：a 仅适用于含山楂的产品。		

1.4 生物指标

螨：不得检出。检验方法见GB 13104附录A。

编制说明

本标准适用于以风味糖（外购）为原料，经原料验收、称量、包装而成的风味糖（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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州市益康食品有限责任公司

H N

Q B