



412852S-2017



新乡市牧野区梦慧源食品有限公司企业标准

Q/XMMS 0001S-2017

---

# 调制红糖

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

---

新乡市牧野区梦慧源食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市牧野区梦慧源食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：朱命国 吕标娟 杜习敏 岳永祥。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红糖为原料，添加红枣（干制粉碎）、枸杞（干制粉碎）、阿胶（干制粉碎）、胡椒粉、姜粉中的一种或几种，经混合、包装而成的调制红糖。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
- 2.1.2 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.3 胡椒粉应符合 NY/T 445 的规定。
- 2.1.4 姜粉应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.5 阿胶应符合《中华人民共和国药典》（2015版一部）的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合NY/T 1051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	试验方法
性 状	粉或颗粒状	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	原辅料混合后呈深黄、棕黄、褐黄、赤黄或黑黄	
气 味，滋 味	香甜纯正、具有本品应有的气、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	
总糖分（蔗糖分+还原糖分），%	≥	85.0	QB/T 2343.2
干燥失重，g/100g	≤	4.5	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物和生物指标

微生物和生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
螨	不得检出				GB 13104 附录 A
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

## 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 食品加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

调制红糖标准适用于以红糖为原料，添加红枣（干制粉碎）、枸杞（干制粉碎）、阿胶（干制粉碎）、胡椒粉、姜粉中的一种或几种，经混合、包装而成的调制红糖。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，参照 QB/T 4561《红糖》、GB 13104《食品安全国家标准 食糖》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市牧野区梦慧源食品有限公司  
2017年11月01日

H N  
Q B