



410250S-2018



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0078S-2018

---

# 红糖姜茶

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

---

洛阳康华食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟晋。

H N

Q B

# 红糖姜茶

## 1 范围

本标准规定了红糖姜茶的要求，试验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红糖、姜粉、大枣、红茶为原料，红糖熬制，大枣、红茶经水煮提取浓缩后，加入到熬制红糖中，然后将姜粉加入，经混合、冷却、切块、烘干、包装加工而成的红糖姜茶。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 姜粉:应符合 GB/T 30383 和 NY/T 1073 的规定。

2.1.3 红茶:应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.4 红糖:应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 大枣 应符合 GB/T 22345 或 GB/T 26150 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	块状	从样品中取出 1 块，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	色泽均匀一致	
气 味，滋 味	味甜，具有原料固有的混合气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。本品需添加 10 倍以上水稀释后饮用。			

## 2.4 微生物指标

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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>	5×10 <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
沙门氏菌/25g	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤50				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					
注:食品类别用于界定致病菌限量的适用范围, 仅使用本标准。					

## 2.5 生物指标

生物指标应符合表 4 的规定

表 4 生物指标

项目	指标	检验方法
螨	不得检出	GB13104

## 2.6 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。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.8 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

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

H N

Q B

## 编制说明

红糖姜茶是以红糖、姜粉、大枣、红茶为原料，红糖熬制，大枣、红茶经水煮提取浓缩后，加入到熬制红糖中，然后将姜粉加入，经混合、冷却、切块、烘干、包装加工而成的红糖姜茶。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 7101《食品安全国家标准 饮料》及GB/T 29602《固体饮料》制订本企业标准，作为组织生产，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

洛阳康华食品有限公司

Q B