



410008S-2018



平顶山小白家生态农业食品有限公司企业标准

Q/PXBJ 0003S-2018

---

# 配制糖（分装）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

平顶山小白家生态农业食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由平顶山小白家生态农业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：白全胜。

H N

Q B

## 配制糖（分装）

### 1 范围

本标准规定了配制糖（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以配制糖（以赤砂糖、红糖、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、干制红枣、枸杞、人参（人工种植五年及五年以下）、生姜、桂圆肉、乌梅、菊花、百合、桔梗、金银花、栀子、石榴、库拉索芦荟凝胶、槐花、无花果、甘草、橘皮、柠檬中的几种为原料，经溶糖、熬煮、混合搅拌、浇模成型、冷却、包装而制成）一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计量称重、包装而制成的配制糖（分装）。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

2.1.1 配制糖应符合 Q/KLSP 0001S（见附录 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	块状，无潮解，无异物	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	味甜，无异嗅，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 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	
干燥失重, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
总糖（蔗糖+还原糖）, g/100g	≥	60.0	QB/T 2343.2
总灰分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
二氧化硫（以 SO <sub>2</sub> 计）, mg/kg	≤	20	GB 5009.34

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

#### 2.4 微生物及生物指标

微生物及生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物及生物指标

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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789. 10
螨, /250g	不得检出				GB 13104 附录 A
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

### 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、总糖。型式检验按国家有关规定执行。

附录：A

# Q/KLSP

玉林市琨林食品有限公司企业标准

Q/KLSP 0001S—2017



配制糖



2017-02-20 发布

2017-03-01 实施

玉林市琨林食品有限公司 发布

Q/KLSP 0001S—2017

## 前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和原中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本标准根据GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由玉林市琨林食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：莫学林。

本标准于2017年2月20日发布，2017年3月1日实施。

## 配制糖

### 1 范围

本标准规定了配制糖的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以赤砂糖、红糖、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、干制红枣、枸杞、人参（人工种植）、生姜、桂圆肉、乌梅、菊花、百合、桔梗、金银花、栀子、石榴、库拉索芦荟凝胶、槐花、无花果、甘草、橘皮、柠檬为原辅料，经溶糖、熬煮、混合搅拌、浇模成型、冷却、包装等工艺制成的配制糖。

### 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，仅所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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定  
 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/T 5835 干制红枣  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 13104—2014 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 18672 枸杞  
 GB/T 19618 甘草  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30383 生姜  
 QB/T 2343.1 赤砂糖  
 QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法  
 QB/T 4561 红糖  
 DBS 45/008 食品安全地方标准 桂圆肉  
 中华人民共和国卫生部公告（2008）第12号  
 中华人民共和国卫生部公告（2010）第3号  
 中华人民共和国卫生部公告（2012）第17号

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1的要求。

##### 3.1.2 红糖

应符合QB/T 4567的要求。

##### 3.1.3 生姜

应符合GB/T 30383的要求。

##### 3.1.4 干制红枣

应符合GB/T 5835的要求。

##### 3.1.5 桂圆肉

应符合DBS 45/008的要求。

##### 3.1.6 枸杞

应符合GB/T 18672的要求。

##### 3.1.7 甘草

应符合GB/T 19618的要求。

##### 3.1.8 槐花、菊花、百合、桔梗、金银花、栀子、乌梅、桂花、石榴、无花果、橘皮、柠檬

应洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀，滋味和气味正常，污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 3.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）

应符合原卫生部公告（2010）第3号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 3.1.10 人参（人工种植）

应符合原卫生部公告（2012）第17号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 3.1.11 库拉索芦荟凝胶

应符合原卫生部公告（2008）第12号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/KLSP 0001S—2017

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味和气味	甜味, 无异味、无异嗅
状 态	具有产品应有的状态, 无潮解、无异物
杂 质	无杂质

## 3.3 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	≥ 60.0
干燥失重, g/100g	≤ 10.0
总灰分, g/100g	≤ 8.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
二氧化硫(以SO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 20
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定。
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定。

## 3.4 生物指标

螨: 不得检出。

## 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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 感官要求

取适量样品, 置于洁净的白瓷盘中, 在自然光线下, 观测其色泽、状态、杂质, 并闻其气味, 用温水漱口, 按食用方法处理后品尝其滋味。

## 6.2 理化指标

## 6.2.1 总糖分

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

#### 6.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 6.2.3 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

#### 6.2.4 总砷

按GB 5009.11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 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

#### 6.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 6.2.8 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

#### 6.3 生物指标

##### 6.3.1 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

#### 6.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 批量

以同一批原料、同一配方、同一工艺条件生产的同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

#### 7.2 抽样

7.2.1 产品质量检验的抽样：每一批随机抽取样品 3kg，把样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.2.2 生物检验的抽样：按 GB 4789.1 中的规定执行。

#### 7.3 留样

将选取好的试样混匀，用洁净、干燥的双层食品级塑料袋密封包装，袋上粘贴标签，注明样品编号、取样日期和样品基数。

## 7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品必需进行出厂检验。

7.4.2 检验项目为感官要求、总糖分、干燥失重、螨、净含量。

## 7.5 型式检验

7.5.1 正常生产每年须进行 2 次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产两个月以上，恢复生产时；
- b) 关键工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.5.2 型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4 和 4 规定的项目。

## 7.6 判定规则

全部项目检验结果符合本标准要求时，该批产品判为合格。除生物指标外。如有一项或一项以上检验结果不符合本标准要求时，应于同批产品中重新加倍抽样复检；复检后检验结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。生物指标检验结果有不符合标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签、标志

8.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。含库拉索芦荟凝胶的产品标签、说明书应按原卫生部公告（2008）12 号的规定标明其使用范围不包括孕妇、婴幼儿不宜食用的内容，且标明纯库拉索芦荟凝胶食用量≤30 克/天的产品食用量换算值。含人参的产品的标签、说明书应按原卫生部公告（2012）17 号的规定标明孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童不宜食用，标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量，且标明纯人参食用量≤3 克/天的产品食用量换算值。

8.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品安全标准要求。

8.2.2 产品外包装应使用合格的瓦楞纸箱，或其它具有相同功能的其它包装。

8.2.3 净含量应符合国家相关规定。

### 8.3 运输、贮存

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

8.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

8.3.3 贮存仓库应干燥、通风、清洁、具有防鼠、防虫设施，不得与有毒或者不洁物混合堆放。产品应离地 15cm，离墙 30cm 堆放。

8.3.4 运输、贮运时空气相对湿度应保持在 70%以下，温度不超过 38℃。

### 8.4 保质期

Q/KLSP 0001S—2017

在符合本标准规定的包装、运输、贮存，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期常温下为12个月。

## 编制说明

配制糖（分装）是以配制糖（以赤砂糖、红糖、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、干制红枣、枸杞、人参（人工种植五年及五年以下）、生姜、桂圆肉、乌梅、菊花、百合、桔梗、金银花、栀子、石榴、库拉索芦荟凝胶、槐花、无花果、甘草、橘皮、柠檬中的几种为原料，经溶糖、熬煮、混合搅拌、浇模成型、冷却、包装而制成）一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计量称重、包装而制成的配制糖（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》的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。

本标准规定了配制糖（分装）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中二氧化硫指标引自附录 A。

平顶山小白家生态农业食品有限公司

HN  
QB