



410649S-2018



禹州市和味绿色食品有限责任公司企业标准

Q/YHW 0001S-2018

黑糖及风味黑糖

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

禹州市和味绿色食品有限责任公司 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》编写。
本标准由禹州市和味绿色食品有限责任公司提出并起草。
本标准起草人：周颂钧。

H N

Q B

黑糖及风味黑糖

1 范围

本标准规定了黑糖及风味黑糖的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑糖为主要原料，添加或不添加桂圆、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、枸杞、生姜、桂花、菊花中的一种或几种，经溶糖、熬煮、搅拌、撒料或不撒料、浇注成型、烘干、放凉、包装而制成的黑糖及风味黑糖。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 桂圆、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞、菊花应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

2.1.4 桂花应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 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	黑色	
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	纯正黑糖	4.0	GB 5009.3
	风味黑糖		
总糖分（蔗糖分+还原糖分）， g/100g	纯正黑糖	90.0	QB/T 2343.2
	风味黑糖	60.0	
*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 ₂ 计），mg/kg	≤	15	GB 5009.34
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物及生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

2.5 生物指标

表 4 生物指标

项目	指标	检验方法
螨, /250g	不得检出	GB 13104 附录 A

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.8 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；农药残留限量应符合 GB 2763 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、总糖分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

黑糖及风味黑糖是以黑糖为主要原料，添加或不添加桂圆、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣、枸杞、生姜、桂花、菊花中的一种或几种，经溶糖、熬煮、搅拌、撒料或不撒料、浇注成型、烘干、放凉、包装而制成的。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。

本标准规定了黑糖及风味黑糖的分类、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。

禹州市和味绿色食品有限责任公司

H N

Q B