



411110S-2018



安阳市民生香香味业有限责任公司企业标准

Q/AMX 0002S-2018

复合红糖

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

安阳市民生香香味业有限责任公司 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》规定进行编写。

本标准由安阳市民生香香味业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：冯立震。

H N

Q B

复合红糖

1 范围

本标准规定了复合红糖的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红糖为主要原料，添加姜（磨粉）、桂圆干（磨粉）、莲子（磨粉）、红枣（磨粉）、阿胶（磨粉）、枸杞（磨粉）、食用葡萄糖中的多种，经配料、混合搅拌、包装加工制成的复合红糖。

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 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.3 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

项 目	指 标	检验方法
性 状	颗粒状	随机取样品 1 袋，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，检查其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有原料物质混合应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质混合应有的气、滋味，味甜，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3

总糖分(蔗糖分+还原糖分), g/100g	≥	84	QB/T 2343.2
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
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
螨/(250g)	不得检出				GB 13104 附录 A
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以红糖为主要原料，添加姜（磨粉）、桂圆干（磨粉）、莲子（磨粉）、红枣（磨粉）、阿胶（磨粉）、枸杞（磨粉）、食用葡萄糖中的多种，经配料、混合搅拌、包装加工制成的复合红糖。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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》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。

本标准规定了复合红糖的分类、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食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市民生香香味业有限责任公司

