



411780S-2018



新郑市果之恋食品有限公司企业标准

Q/XGZL 0002S-2018

糖及复配糖制品

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

新郑市果之恋食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由新郑市果之恋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王淑红，靳彦峰。

本标准自发布实施日起替代（Q/XGZL 0002S-2017, 备案号：410315S-2017）和（Q/XGZL 0001S-2015, 备案号：411049S-2015）。

H N

Q B

糖及复配糖制品

1 范围

本标准规定了糖及复配糖制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种为主要原料，红糖、黑糖、赤砂糖经挤压或不挤压筛选、加水熬制或不熬制，添加或不添加红枣干、阿胶、桂圆肉、枸杞、姜片、莲子、白胡椒、黑胡椒、银耳、燕麦片、黑芝麻、重瓣红玫瑰、桂花、花生仁、核桃仁、腰果仁、葵花籽仁、薏米中的一种或多种辅料，经粉碎或不粉碎、混合、成型或不成型、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的糖及复配糖制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 和 DBS53/ 008 的规定。
- 2.1.2 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 和 GB/T 35884 的规定。
- 2.1.4 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的有关规定。
- 2.1.6 桂圆肉应符合 DBS45/ 008 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的有关规定。
- 2.1.8 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.9 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.12 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.13 燕麦片应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 重瓣红玫瑰应符合（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.16 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 腰果仁应符合 NY/T 486 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 薏米应符合 DB35/T 942 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 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	颗粒状、粉状、块状或膏状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有物料混合后应有的气、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	检测方法
水分， g/100g	颗粒状复配糖制品	≤ 10	GB 5009.3
	粉状复配糖制品	≤ 10	
	块状复配糖制品	≤ 10	
	膏状复配糖制品	≤ 35	
	颗粒状、粉状、块状原味糖制品	≤ 10	
	膏状原味糖制品	≤ 35	
灰分（仅限于复配糖制品）， g/100g		≤ 5.0	GB 5009.4
总糖（以蔗糖计）， g/100g		≥ 60	GB 5009.8
总砷（以As计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 生物指标

螨：不得检出，检验方法 GB 13104 中附录 A。

2.5 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	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
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

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。

2.6 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要求应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、总糖、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

本标准适用于以红糖、黑糖、赤砂糖中的一种或几种为主要原料，红糖、黑糖、赤砂糖经挤压或不挤压筛选、加水熬制或不熬制，添加或不添加红枣干、阿胶、桂圆肉、枸杞、姜片、莲子、白胡椒、黑胡椒、银耳、燕麦片、黑芝麻、重瓣红玫瑰、桂花、花生仁、核桃仁、腰果仁、葵花籽仁、薏米中的一种或多种辅料，经粉碎或不粉碎、混合、成型或不成型、烘干或不烘干、包装工艺加工而成的糖及复配糖制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新郑市果之恋食品有限公司