

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0211 S- 2018 号

Q/SYS

沈阳永生堂贸易有限公司企业标准

Q/SYS 0003S—2018

复合红糖

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2018-06-01 发布

2018-07-01 实施

沈阳永生堂贸易有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标由产品实测值制定。其中铅的限量指标严于 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳永生堂贸易有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：关莉莉。

本标准属首次发布。

复合红糖

1 范围

本标准规定了复合红糖的要求，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以红糖、赤砂糖为主要原料，选择性适量添加黑糖和（或）食用一水葡萄糖，经配料、混合、灌装、封口等工艺加工而成的复合红糖。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 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 20880 食用葡萄糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

QB/T 2343.1 赤砂糖

QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法

QB/T 4561 红糖

QB/T 4567 黑糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 红糖：应符合 QB/T 4561 的规定。

3.1.2 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 的规定。

3.1.3 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。

3.1.4 食用一水葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取适量样品放在玻璃器皿内，在光线充足地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，用温开水漱口，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	干燥松散，无结块	
滋、气味	香甜纯正无异味，具有该产品特有的风味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/（%）	≥ 80.0	QB/T 2343.2 （5,6）
干燥失重/（%）	≤ 6.5	QB/T 2343.2 （7）
不溶于水杂质/（mg/kg）	≤ 350	QB/T 2343.2 （8）
二氧化硫（以SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 70	GB 5009.34
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11

3.4 生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 生物指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104 附录A

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺,同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品,分成两份,一份检验,一份留样备查,抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、干燥失重、总糖分、不溶于水杂质、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时;

4.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时,判定为合格品,如有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

本品采用的包装材料应符合国家相关标准的要求,封口牢固、无渗漏。外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品常温贮存应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的条件下，产品常温保质期为 24 个月。
