

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0184 S-2021 号

# Q/ZGJW

## 辽宁中广佳味食品有限公司企业标准

Q/ZGJW 0007S—2021

### 复合食糖

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。



2021-04-25 发布

2021-05-27 实施

辽宁中广佳味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》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》。

本标准由辽宁中广佳味食品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。

# 复合食糖

## 1 范围

本标准规定了复合食糖的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以冰糖、红糖、黑糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或多种为主要原料，适量添加姜、枸杞、红枣、蜂蜜、阿胶、玫瑰花、菊花、桂花、茉莉花、果蔬酵素粉、桂圆干、干柠檬片、干山楂等水果制品、人参、大麦茶、陈皮、百合、玛咖、银耳、决明子、莲子、冬瓜、荷叶、桑葚、玫瑰茄、甘草、薄荷、乌梅、橘皮、红豆、薏米中的一种或多种为辅料，经配料、混合、熬煮或不熬煮、凝固或不凝固、切割或不切割、包装等工艺加工而成的复合食糖。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5835 干制红枣
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18672 枸杞
- 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
- NY/T 834 银耳
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 35884 赤砂糖
- GB/T 35885 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》

《中华人民共和国药典》2020 年版

国家卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）

国家卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）

### 3 产品分类

#### 3.1 复合红糖

粉末状复合红糖：以红糖、黑糖、赤砂糖、食用葡萄糖为主要原料，适量添加姜、枸杞、红枣、蜂蜜、阿胶、玫瑰花、菊花、桂花、果蔬酵素粉、桂圆干、干山楂等水果制品、人参、大麦茶、陈皮、百合、玛咖、银耳、决明子、莲子、荷叶、桑葚、玫瑰茄、甘草、薄荷、橘皮中的多种为辅料，经配料、混合、包装等工艺加工而成的复合红糖。

块状复合红糖：以红糖、黑糖、赤砂糖、食用葡萄糖为主要原料，适量添加姜、枸杞、红枣、蜂蜜、阿胶、玫瑰花、菊花、桂花、果蔬酵素粉、桂圆干、干山楂等水果制品、人参、大麦茶、陈皮、百合、玛咖、银耳、决明子、莲子、荷叶、桑葚、玫瑰茄、甘草、薄荷、橘皮中的多种为辅料，经配料、混合、熬煮、凝固、切割、包装等工艺加工而成的复合红糖。

#### 3.2 复合冰糖

以冰糖为主要原料，适量添加姜、枸杞、红枣、蜂蜜、阿胶、玫瑰花、桂花、茉莉花、菊花、果蔬酵素粉、桂圆干、干柠檬片、干山楂等水果制品、人参、大麦茶、陈皮、百合、玛咖、银耳、决明子、莲子、冬瓜、荷叶、桑葚、玫瑰茄、甘草、薄荷、乌梅、橘皮、红豆、薏米中的多种为辅料，经配料、混合、包装等工艺加工而成的复合冰糖。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.2 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 4.1.3 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。
- 4.1.4 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 的规定。
- 4.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.9 玫瑰花、桂花、茉莉花、冬瓜、玫瑰茄、红豆、薏米：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 4.1.10 大麦茶、果蔬酵素粉：应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。
- 4.1.11 桂圆干、干柠檬片、干山楂等水果制品：应符合 GB 2762、GB 2763、GB 16325 或相关标准的规定。

4.1.12 人参：应符合国家卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

4.1.13 玛咖：应符合国家卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

4.1.14 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。

4.1.15 姜、阿胶、菊花、桂圆干、百合、陈皮、决明子、莲子、荷叶、甘草、薄荷、乌梅、橘皮：应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

#### 4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，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	具有产品应有的组织状态	
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	

#### 4.3 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
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.49	GB 5009.12
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

#### 4.4 生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 生物指标

项 目	指 标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104 附录A

#### 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 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。

#### 4.7 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 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。

#### 5.2 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。

#### 5.3 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、净含量。

#### 5.4 型式检验

##### 5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

##### 5.4.2 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，影响产品质量时；
- 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；

#### 5.5 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。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 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，并标注食用方法、食用量、不适宜人群等信息。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 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的，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 6.3 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。

#### 6.4 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。