

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010370 S-2021 号

Q/SYL

沈阳市盛毅俚食品有限责任公司企业标准

Q/SYL 0002S-2021

代替 Q/ SYL 0002S—2019

多味红糖（黑糖）固体饮料

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。

2020-12-29 发布

2021-09-08 实施

沈阳市盛毅俚食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准质量安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和产品实测值制定，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》。

本标准是对Q/SYL 0002S-2018的修订，修订内容如下：

- 修改了产品适用范围。
- 增加了规范性引用文件。
- 增加了原料和辅料要求。
- 修改了铅指标的限量值。
- 增加了微生物指标。
- 修改了出厂检验项目。
- 修改了保质期。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/SYL 0002S-2015；
- Q/SYL 0002S-2018；
- Q/SYL 0002S-2019。

本标准由沈阳市盛毅俪食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张燕、闫晓梅。

多味红糖（黑糖）固体饮料

1 范围

本标准规定了多味红糖（黑糖）的产品分类，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红糖（黑糖）为主要原料，分别加入姜粉、红枣粉、玫瑰花粉、茉莉花、菊花、槐花、金银花、桂花、枸杞子、阿胶粉等中的一种或多种，再干燥制成多味红糖（黑糖）固体饮料。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物含量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- 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 18672 枸杞
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35885 红糖
- NY/T 1193 姜
- QB/T 4567 黑糖
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》2020年版

3 产品分类

按加入不同辅料粉分为：原味红糖（黑糖）、姜汁红糖（黑糖）、老姜红糖（黑糖）、姜枣红糖（黑

糖)、大枣红糖(黑糖)、玫瑰红糖(黑糖)、阿胶红糖(黑糖)、菊花红糖(黑糖)、槐花红糖(黑糖)、金银花红糖(黑糖)茉莉花红糖(黑糖)、桂花红糖(黑糖)。

4 要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 红糖:应符合 GB 13104 和 GB/T 35885 的规定。

4.1.2 黑糖:应符合 GB 13104 和 QB/T 4567 的规定。

4.1.3 姜:应符合 NY/T 1193 的规定。

4.1.4 红枣:应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 枸杞子:无虫蛀、无霉,并符合 GB/T 18672 规定。

4.1.6 阿胶、玫瑰花、姜、菊花、槐花、金银花、茉莉花、桂花等应无虫、无霉,并符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

4.1.7 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原料应符合相应的标准和有关的规定。

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	本品应有色泽	取不少于 100 克样品,在充足的自然光线下用肉眼观察组织状态、色泽及有无杂质,用鼻子嗅其气味、用口舌品其滋味
组织状态	本品应有的正常状态,无潮解	
滋、气味	甜味,略带人参苦味,无异味,无异嗅	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质	

4.3 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
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指 标				检验方法
	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g表示）				—
	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	1	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌	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:a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 生物指标

螨: 不得检出。按 GB 13104 中附录 A 规定的方法检测。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14481 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 的规定检测。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

每班次同一天生产的同一包装规格、包装完好的产品为一批, 每批产品随机抽取样品 5 包, 再从每包样品中取 0.2kg 样品, 将 5 个样品掺和混匀后, 供检验用。

5.2 出厂检验

5.2.1 检验样品按本标准第 5.1 条规定抽取。

5.2.2 每批次出厂的产品须经生产单位质量检验部门按本标准规定进行检验, 合格后签发合格证, 方可出厂。

5.2.3 出厂检验项目为感官要求, 净含量, 菌落总数, 大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 当有下列情况之一时, 应进行型式检验:

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

5.3.2 型式检验的样品按本标准第 5.1 条规定, 从出厂检验的合格产品中抽取。

5.3.3 型式检验项目为本标准第 4 章规定的全部项目。

5.3.4 判定规则

型式检验中如有不合格项, 应从同一批产品中加倍抽取样品, 对不合格项进行复检, 复检项合格, 判该批产品合格。复检仍有不合格项, 判该批产品不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

预包装产品标志按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行。产品外包装上图示标志应符合

GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 接触产品的包装应清洁卫生，应符合 GB 9687 的规定，密封严密。

6.2.2 包装瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 的规定，捆扎牢固。箱内附有产品合格证。

6.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。应防雨、雪淋湿，装卸时应避免碰撞跌落。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥通风低温的库房内，不得与有毒、有害、有异味物品同处存放。堆放在距离墙壁、暖气管或水泥柱 1m 以外，并垫离地面 20cm 以上。

产品在符合本标准包装、运输、贮存规定条件下，自生产之日起计，保质期 24 个月。

