

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010439 S- 2021号

Q/SFT

沈阳市福甜糖厂企业标准

Q/SFT 0002S-2021

复合赤砂糖

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。

2021-09-24 发布

2021-10-27 实施

沈阳市福甜糖厂发布

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》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》制定，其中“铅”指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由沈阳市福甜糖厂提出并起草。

本标准主要起草人：李侠。

本标准属首次发布。

复合赤砂糖

1 范围

本标准规定了复合赤砂糖的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以赤砂糖为原料，适量添加葡萄糖、果葡糖浆等辅料，经配料、搅拌、包装等工艺制成的复合赤砂糖。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35884 赤砂糖
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- 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 原辅料：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定

- 3.1.1 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 和 GB 10134 的规定。
- 3.1.2 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 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	棕红色或黄褐色	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、状态和杂质。闻其气味，用温水漱口，品其滋味。
滋、气味	甜味、无异味、无异嗅	
状 态	颗粒状	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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
总糖分（蔗糖分+还原糖分）/ (g/100g) ≥	90	QB/T 2343.2
干燥失重/ (g/100g) ≤	5.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质/ (mg/kg) ≤	150	QB/T 2343.2
总砷（以 As 计）/ (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) ≤	0.48	GB 5009.12

3.4 生物指标

螨：不得检出，按 GB 13104 规定方法检验。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

3.8 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 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。从每批产品中随

机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品需经企业质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格，签发合格证后方可出厂销售。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准“要求”中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，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

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该产品为不合格品。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损，符合国家食品包装材料标准的规定。产品内包装材料应符合GB 4806.7或GB 9683的规定。应干燥、清洁、无异味及不影响复合赤砂糖品质。产品外包装应符合GB/T 6543等国家相应标准要求。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，装卸应轻拿轻放，严禁碰撞、挤压。产品运输时应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙10cm以上，严禁有毒、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贮存条件下，产品自生产之日起常温保质期为24个月。

Q/SFT 0002S—2021