

张家界市永定区曹宏源食品厂企业标准

Q/ZYCH 0001S-2015

姜糖

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：431324S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月10日至2018年11月10日

2015-09-10 发布

2015-11-20 实施

张家界市永定区曹宏源食品厂 发布

前 言

本标准主要根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

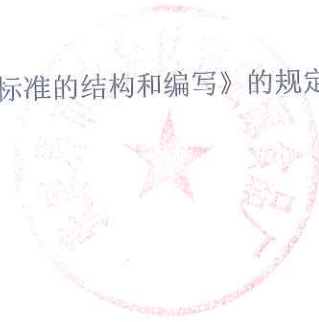
本标准由张家界市永定区曹宏源食品厂提出并归口。

本标准由张家界市永定区曹宏源食品厂负责起草。

本标准由张家界市永定区曹宏源食品厂负责解释。

本标准主要起草人：曹现平。

本标准有效期三年。



姜糖

1 范围

本标准规定了姜糖的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖或片糖为主要原料，生姜粒（末）、芝麻、花生为辅料，经熬煮、调和、冷却、拉伸成形、剪切、包装等工序加工制成的姜糖。

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/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
QB/T 2685	冰片糖
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（2005）第 75 号令《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 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖、赤砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.2 片糖：应符合 QB/T 2685 的规定。

3.1.3 生姜粒（末）：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.4 芝麻、花生：应符合 GB 19300 的规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	呈黄白色或黄色或黄褐色，均匀一致	将样品置于清洁干燥的白瓷盘中，剥去所有包装纸，在自然光下，肉眼观察其色泽、组织形态、有无杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	
气味与滋味	具有姜香味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 3.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量/(g/kg)	按 GB 2760 执行	GB/T 5009.34

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/(cfu/g)	≤ 750	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30	GB/T 4789.3-2003

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批次。

5.2 抽样方法

从批量货物的不同位置随机抽取样本，抽样数量按表 4 规定执行。

表 4 检验样品的抽样件数

批量范围，箱(袋)	样本数，箱(袋)
200(含 200)以下	3
201-800	4
801-1800	5
1801-3200	6

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。产品检验合格并签发产品质量合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

5.5.2 微生物指标有一项不合格的产品，判该批产品为不合格产品。

5.5.3 感官要求、理化指标有一项不合格的，应对备样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB7718、GB28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB/T 4456、GB 9683 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期 6 个月。