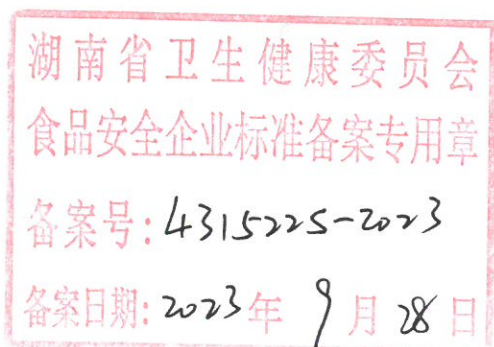


张家界吃香食品有限公司企业标准

Q/ZYCX 0003S—2020

食品安全企业标准 姜糖



2020 - 11 - 02 发布

2020 - 12 - 02 实施

张家界吃香食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1给出的规则编写。

本标准代替Q/ZYCX 0003S-2017。

本标准与Q/ZYCX 0003S-2017相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 规范性引用文件增加了 GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则；
- 3.2 感觉要求，增加了感官分析 食品感官质量控制导则 GB/T 29605；
- 旧标准第4章 生产加工过程的卫生标准，调整到3.7，后面其他章节后依次调整；
- 删除旧标准的6.2.2条款。

本标准由张家界吃香食品有限公司提出。

本文件起草单位：张家界吃香食品有限公司。

本标准由张家界吃香食品有限公司负责解释。

本文件主要起草人：李宗仙 喻湘恒

本文件有效期3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、运输和贮存。

本标准适用于以白砂糖、红糖、麦芽糖为主要原料，生姜、芝麻为辅料，经熬糖、配料、混合、成型、包装等工序加工制成的姜糖。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 29605	感官分析食品感官质量控制导则
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》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料要求应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合有表1的规定。



健康
标准

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄白色、浅黄色或黄褐色	GB/T 29605, 将样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 肉眼观察其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 品其滋味
组织形态	固态, 无霉变	
气味和滋味	具有产品应有的气味与滋味, 味甜, 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) ≤	5.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(g/100g)	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

*样品的采集及处理按GB 4789.1的规定执行。

3.6 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。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批



委员
家专用

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样方法

每批产品随机抽取样品不少于2kg（至少12个最小独立包装），分为两份，一份用于检验，一份备查样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品经厂质检部门检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 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应进行型式检验。

- 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) 停产三月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求时，判该批产品为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志

5.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 运输储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7的规定。

5.3 运输

应符合GB 31621的规定。

5.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

5.5 保质期

在上述贮运条件下，预包装产品保质期为8个月，散装产品保质期为30天。

