

附件 3

株洲市和生祥食品有限公司企业标准

Q/HSX 0001S-2024

红糖制品



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4302070790298

备案日期: 2024 年 6 月 11 日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-03-20 发布

2024-04-20 实施

株洲市和生祥食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和编写规则》的规定要求进行编写。

本标准由株洲市和生祥食品有限公司提出。

本标准由株洲市和生祥食品有限公司起草。

本标准由株洲市和生祥食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈珊、晏永红。



红糖制品

1. 范围

本标准规定了红糖制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本标准适用于以红糖为主要原料，选择性添加葡萄糖、姜粉、干制红枣、枸杞、胡椒等为辅料，通过混合、搅拌、过筛、包装等工序制成。

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/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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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/T 20880	食用葡萄糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
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
QB/T 2343.2	赤砂糖试验方法
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号公布（2023）《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 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

3.1.2 姜粉、胡椒：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.3 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.4 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。



- 3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 其他辅料：应符合相关国家安全标准及有关公告的规定。

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
组织形态	砂粉状，带有所添加辅料的颗粒
色泽	棕红色或黄褐色
滋味和气味	甜而略带该产品所添加辅料的味，无不良气味
杂质	无肉眼可见外来杂质

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
总糖分（蔗糖分+还原糖分）(g/100g) ≥	84	QB/T 2343.2
干燥失重/(g/100g) ≤	8	QB/T 2343.2
不溶于水杂质 ^a , mg/kg ≤	300	QB/T 2343.2
^a 仅适用于纯红糖指标要求，其他添加辅料红糖制品不测该指标。		

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）, mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 其他生物指标

其他生物指标应符合表 4 的规定

表 4 其他生物

项目	指标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104

3.6 食品添加剂

- 3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。
- 3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号公布（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的要求；净含量检测按 JJF 1070 规定执行。

4. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5. 检验方法



5.1 感官检验

5.1.1 组织形态

取样品 250g 放在洁净的白瓷盘中，均匀摊平后在自然光线条件下以目测、品尝、鼻嗅等方法检验。

5.1.2 色泽 取样品 250g 放在洁净的白瓷盘中，均匀摊平后在自然光线条件下以目测方法检验。

5.1.3 滋味和气味 取样品 250g 放在洁净的白瓷盘中，均匀摊平后在自然光线条件下以口尝、鼻嗅方法检验。

5.1.4 杂质 取样品 250g 放在洁净的白瓷盘中，均匀摊平后在自然光线条件下以目测方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 干燥失重

按 QB/T 2343.2 的规定的方法测定。

5.2.2 总糖分（蔗糖分+还原糖分）

按 QB/T 2343.2 规定的方法测定。

5.2.3 不溶于水杂质

按 QB/T 2343.2 的规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 的规定的方法测定。

5.2.5 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 生物指标

5.3.1 螨

按 GB 13104 中规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6. 检验规则

6.1 组批

由同一批投料，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

随机抽取 10 个最小包装，总量不少于 1800 克，样品分成二份，一份供检测用；一份留样备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、干燥失重、螨、标签。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。



- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产后, 恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格产品。

6.5.2 检验结果中有一项或一项以上不合格的, 可加倍抽样复检, 复检仍有一项或一项以上不合格的, 判为不合格。

7. 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等相关要求的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

内包装袋应符合 GB 9683 或相关国家安全标准及有关公告的规定; 外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7.4 运输

产品外包装及运输工具应清洁无污染; 运输时应轻拿轻放, 避免日晒、雨淋和重压, 不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

7.3 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中, 离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。

7.4 保质期

在符合上述条件下, 包装完好的产品, 产品保质期以产品标签标注为准。

