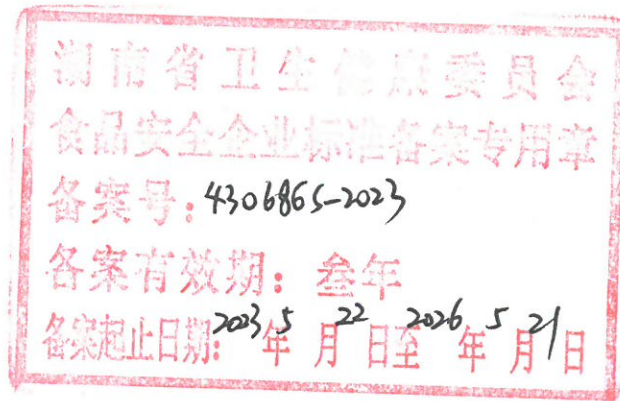


# 麻阳鑫茂糖果业有限公司企业标准

Q/MYXM 0001S-2023

红糖



2023-03-30 发布

2023-04-30 实施

麻阳鑫茂糖果业有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由麻阳鑫茂糖果业有限公司提出。

本标准由麻阳鑫茂糖果业有限公司负责解释。

本标准起草单位：麻阳鑫茂糖果业有限公司。

本标准主要起草人：滕海辉。



# 红糖

## 1 范围

本标准规定了红糖的技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以红糖为主要原料，添加姜汁、玫瑰、黑芝麻、山楂中的一种，经调制、混合、成型、包装等工艺制成的红糖。

## 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/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 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 4789.15	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11761	芝麻
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 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
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第75号	《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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。

3.1.2 姜汁应具有辛辣味，无异味，无肉眼可见外来杂质。

3.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年 第 3 号），同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.5 山楂应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）及 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	具有产品应有色泽	取 50g 被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态和有无杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味
组织状态	块状，块型完整、组织紧密	
气味和滋味	味甜，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见的外来异物和杂质	

### 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+还原糖份）/（%）	≥ 80.0	QB/T 2343.2
干燥失重/（%）	≤ 6.0	GB 5009.3
不溶于水总物质/（%）	≤ 5.0	QB/T 2343.2
展青霉素/（μg/kg）	≤ 50	GB 5009.185

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	

### 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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法

表4 微生物限量(续)

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.6 生物指标

螨: 不得检出。按 GB 13104 附录 A 规定的方法检验。

### 3.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品须由生产厂质量检验部门按本文件规定进行检验,合格后,签发合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为:感官要求、总糖分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 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:

- 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时;
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果存在较大差别时;
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本文件要求中除 3.1 以外的全部项目。

### 5.4 组批与抽样

5.4.1 以同一批原料、同一班次生产的同品种同规格的产品为一批。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg (不小于 6 个最小包装单位,用于净含量允差检验的样本另计)。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg (不小于 12 个最小包装单位,净含量允差检验的样本另计)。



## 5.5 判定规则

5.5.1 所有检测项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

5.5.2 微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

5.5.3 其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格；复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验结论为合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的要求。运输包装应标明产品名称、厂名、厂址、产品标准号、生产日期、重量、数量和体积，并符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品的内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用瓦楞纸箱。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。严禁与有毒、有害物品混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库内，避免重压，严禁与有毒、有害物品混贮。

## 7 保质期

自产品生产之日起，在符合本文件规定的贮运条件下，产品的保质期为 12 个月。

