

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
Q134 0052 S- 2023 号
标准备案日期 2023年 8月 22日

Q/TSY

抚顺市甜盛源食品有限公司企业标准

Q/TSY 0006S-2023

冲调方便赤砂糖制品

2023-08-18 发布

2023-09-18 实施

抚顺市甜盛源食品有限公司

发布



前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》制定，其中铅的指标严于国家标准。菌落总数、大肠菌群、霉菌指标参照 GB 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》制定。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺市甜盛源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：代启凤。

本标准属首次发布。

冲调方便赤砂糖制品

1 范围

本标准规定了冲调方便赤砂糖制品的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以赤砂糖为主要原料，以食用葡萄糖、果葡糖浆为辅料，经配料、混合搅拌、包装等工艺制成的冲调方便赤砂糖制品。

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/T 35884 赤砂糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 5009.11 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
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 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
- 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（2023）第70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

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 赤砂糖：应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 3.1.2 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆：应符合GB/T 20882.4的规定。
- 3.1.4 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	棕红色或红褐色	将被测样品置于一洁净的白瓷盘内，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质，鼻嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋、气味	味甜，无异味、无异臭	
组织状态	颗粒状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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+还原糖分)/ (g/100g) \geq	50.0	QB/T 2343.2
干燥失重/ (g/100g) \leq	20.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质/ (mg/kg) \leq	150.0	QB/T 2343.2
铅(以Pb计)/ (mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/ (mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案*及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

注:* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5 生物指标

螨: 不得检出。按GB 13104附录A规定的方法检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、总糖分（蔗糖分+还原糖分）、干燥失重、不溶于水杂质、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

产品的内包装应符合GB 9683的规定，封口应严密。产品的外包装采用瓦楞纸箱或其他包装容器，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，其他包装容器应符合国家食品包装材料有关标准规定，封扎应牢固，内部应附有产品合格证。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 18 个月。
