

Q/LZRH

辽宁众仁鸿农产品有限公司企业标准

Q/LZRH 0002S-2024

调制红糖

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

辽宁众仁鸿农产品有限公司 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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 13104-2005《食糖卫生标准》、GB/T 35885-2018《红糖》制定，其中铅的限量指标严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》，其它指标根据产品实测值制定。

本标准首次发布情况为：

本标准由辽宁众仁鸿农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹潇予、王宝宗

本标准属首次发布。

调制红糖

1 范围

本标准适用于以红糖为主原料，阿胶、桂圆、红枣、重瓣红玫瑰、枸杞、核桃、姜中的一种或者两种及以上为辅料，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 16325	干果食品卫生标准
GB 19300	食品安全国家标准 坚果及籽类食品
GB/T 18672	枸杞
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
JJL 1070	定量包装商品净含量检验规则
	《中华人民共和国药典》2020版一部
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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 产品分类

产品根据原料和生产工艺不同分类。

3.1 阿胶红糖

以红糖为主原料，添加辅料阿胶，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.2 桂圆红糖

以红糖为主原料，添加辅料桂圆，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.3 大枣红糖

以红糖为主原料，添加辅料大枣，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.4 玫瑰红糖

以红糖为主原料，添加辅料重瓣红玫瑰，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.5 枸杞红糖

以红糖为主原料，添加辅料枸杞，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.6 姜汁红糖

以红糖为主原料，添加辅料姜，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.7 核桃红糖

以红糖为主原料，添加辅料核桃，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.8 姜汁大枣红糖

以红糖为主原料，添加辅料大枣、姜，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.9 阿胶大枣红糖

以红糖为主原料，添加辅料阿胶、大枣，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.10 阿胶枸杞红糖

以红糖为主原料，添加辅料阿胶、枸杞，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.11 阿胶桂圆红糖

以红糖为主原料，添加辅料阿胶、桂圆，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.12 阿胶玫瑰红糖

以红糖为主原料，添加辅料阿胶、重瓣红玫瑰，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.13 阿胶姜汁红糖

以红糖为主原料，添加辅料阿胶、姜，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.14 桂圆大枣红糖

以红糖为主原料，添加辅料桂圆、大枣，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.15 桂圆枸杞红糖

以红糖为主原料，添加辅料桂圆、枸杞，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.16 桂圆姜汁红糖

以红糖为主原料，添加辅料桂圆、姜，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.17 玫瑰大枣红糖

以红糖为主原料，添加辅料重瓣红玫瑰、大枣，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.18 枸杞大枣红糖

以红糖为主原料，添加辅料枸杞、大枣，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.19核桃大枣红糖

以红糖为主原料，添加辅料核桃、大枣，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.20玫瑰枸杞红糖

以红糖为主原料，添加辅料重瓣红玫瑰、枸杞，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.21玫瑰姜汁红糖

以红糖为主原料，添加辅料玫瑰、姜，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

3.22枸杞姜汁红糖

以红糖为主原料，添加辅料枸杞、姜，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

4 技术要求

4.1 原料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 红糖应符合GB/T 35885的规定。

4.1.2 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

4.1.3 姜应符合GB/T 15691的规定

4.1.4 红枣应符合GB/T 5835的规定

4.1.5 枸杞应符合GB/T 18672的规定

4.1.6 桂圆应符合GB 16325的规定

4.1.7 重瓣红玫瑰应色泽正常、无沙土、无病虫害、无异味及无腐烂变质现象，其污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.8 核桃应符合GB 19300的规定

4.2 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	棕红色或黄褐色	

组织形态	粉状、疏松、颗粒均匀或均匀块状	QB/T 2343.2
滋、气味	味甜、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重, %	≤ 12.0	GB 5009.3
总糖分(蔗糖分+还原糖分), %	≥ 56	QB/T 2343.2

4.4 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	≤ 0.49	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	限量	检验方法
螨	不得检出	GB 13104

5 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格。

出厂检验项目包括：感官、干燥失重、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验。遇到下列情况时也应进行型式检验：

- （1）更换设备或长期停产再恢复生产时；
- （2）原辅料质量出现大的波动时；
- （3）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- （4）国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

随机抽样，每批产品抽样基数不低于5kg，抽样数量不少于600g，样品平均分为两份，一份用于检验，另一份用于留样备检。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

污染物、微生物一次检验不合格，则为不合格，不得复检。

8 标签

应符合GB 7718 、GB 28050 和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

9 包装

包装选用的复合塑料袋、塑料瓶，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞箱和双瓦楞箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、日晒，雨淋，装卸时轻搬、轻放。

11 贮存和保质期

产品应贮存于干燥、通风的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品同储，堆放高度适宜。

产品保质期为24个月。

辽宁众仁鸿农产品有限公司食品安全标准

《调制红糖》企业标准编制说明

一、标准名称：调制红糖（Q/LZRH 0002S—2023）

二、食品安全企业标准制定概况

产品简介：本标准适用于以红糖为主原料，阿胶、桂圆、红枣、重瓣红玫瑰、枸杞、核桃、姜中的一种或者两种及以上为辅料，经挑选、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的调制红糖。

编制目的：为了更好的保证产品质量，确保食品的安全性，现制定了《调制红糖》食品安全企业标准作为生产加工的指导依据和产品质量控制、评价的依据。

编制过程：本标准为首次发布，通过实际测试及参照食品安全国家标准中安全指标制定了本标准中感官要求、理化指标。标准中所涉及的规范性引用文件、原料标准、检验方法均采用现行的有效的国家标准，所有技术要求均与国家标准相匹配。

三、企业标准严于食品安全国家标准的情况说明

本标准的食品安全指标是依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 13104-2005《食糖卫生标准》、GB/T 35885-2018《红糖》制定。根据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对食品中铅限量指标的规定，食糖及淀粉糖限量值（以 Pb 计）为 ≤ 0.5 mg/kg，本标准中铅指标定为 ≤ 0.49 mg/kg，严于国家标准。

四、企业标准指标与相关国家标准指标的比较情况如下表所示

项目	企业标准 Q/LZRH 0001S	国家标准	与国家相关性标准比较
色泽	棕红色或黄褐色	具有产品应有的色泽	等同于国家标准
组织形态	粉状、疏松、颗粒均匀或均匀块状	具有产品应有的状态，无潮解，无正常视力可见外来异物	等同于国家标准
滋、气味	味甜、无异味	味甜、无异味，无异嗅	等同于国家标准
杂质	无肉眼可见外来杂质	无正常视力可见外来异物	等同于国家标准
干燥失重，% \leq	12.0	无	无
总糖分（蔗糖分+还原糖分），% \geq	56	无	无
螨	不得检出	不得检出	等同于国家标准

	企业标准 Q/LZRH 0001S	国家标准 GB 2762-2022	与国家相关性标准比较
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.49	0.5	严于国家标准
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	0.5	等同于国家标准

辽宁众仁鸿农产品有限公司