

**Q/CBS**

**朝阳北贝食品有限公司企业标准**

Q/CBS 0002S—2024

**调味红糖**

2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

**朝阳北贝食品有限公司**

发布

## 前　　言

我公司生产的调味红糖是以红糖为主要原料，添加食用葡萄糖、果葡糖浆等一种或一种以上糖类，用以调整甜味，经一定比例调配、搅拌、包装等工艺制成的食糖。由于本产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为我公司组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准按照 GB/T1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由朝阳北贝食品有限公司提出并起草。

本标准由朝阳北贝食品有限公司发布。

本标准主要起草人：于自胤 郭磊 王磊

本标准为首次发布。

# 调味红糖

## 1 范围

本标准规定了调味红糖的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红糖为主要原料，添加食用葡萄糖、果葡糖浆等一种或一种以上糖类，用以调整甜味，经一定比例调配、搅拌、包装等工艺制成的食糖。

## 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）适用于本标准。

- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 (2/3/4) 果葡糖浆
- GB/T 35885 红糖
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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《定量包装商品计量监督管理办法（2023）》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定（2009）》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 红糖：应符合GB/T 35885。

3.1.2 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880。

3.1.3 果葡糖浆：应符合GB/T 20882（2/3/4）。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。

### 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	金黄色至红褐色，自然、均匀一致	取50g样品置于白瓷盘上，在自然光线下观察其色泽和状态，嗅其气味、品其滋味，查看有无其它杂质。用100毫升温开水溶解10g样品，观察溶液状态，嗅其气味、品其滋味。
状 态	质地绵软，无潮解	
滋 味、气 味	产品或水溶液甜味柔和、纯正，无焦苦味和异味，	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无明显黑渣	

### 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） ≥	78	QB/T 2343.2
干燥失重/（g/100g） ≤	10	GB 5009.3（第二法 减压干燥法）
不溶于水杂质/（mg/kg） ≤	400	QB/T 2343.2
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.45	GB 5009.12
二氧化硫（以 SO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg） ≤	28	GB 5009.34
螨	不得检出	GB 13104 附录 A

### 3.4 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3.6 食品添加剂

使用的食品添加剂的品种、残留量和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 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，按照 JJF 1070 进行检验。

### 3.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入厂检验

原辅料、包装材料等入库前应由本公司的质量监督检验部门检验合格或查验供方提供的合格证明，合格后方可入库待用。

### 4.2 组批与抽样

同一班次、同一生产线生产同一生产日期、同一规格，包装完好的产品为一批。根据检验要求采取样品，每批样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品入库前，须经本公司的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证明方可入库待售。

4.3.2 检验项目包括感官要求、净含量、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质、包装。

4.3.3 出厂前查验合格证明，符合要求准予出厂。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，若国家食品监管部门年度抽检合格可免于型式检验，但有下列情况之一时，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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.4.3 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。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合 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

5.2.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.1 等国家食品包装材料标准的规定，产品内包装采用塑料或塑料树脂材料的应符合 GB 4806.7 的规定，产品内包装采用玻璃材料的应符合 GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.2.2 包装物体必须端正，体外清洁，标签封贴紧密牢固。

5.2.3 包装箱必须牢固，与所装内容物尺寸要匹配，胶封，捆扎结实。

### 5.3 运输

运输工具必须清洁、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。运输时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，不得曝晒、雨淋、受潮。

### 5.4 贮存

5.4.1 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。

5.4.2 产品贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房里，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

---

Q/CBS 0002S—2024