

红糖制品标准编制说明

企业名称：松原市德亿食品有限责任公司

标准名称：红糖制品

标准编号：Q/DYSP0001S-2021

一、标准制定过程

本标准代替 2018 年 10 月 23 日备案的 Q/DYSP0001S-2018《红糖制品》，本标准自备案之日起，原 Q/DYSP0001S-2018《红糖制品》同时废止。

根据《中华人民共和国食品安全法》第三章第二十五条规定：“企业生产的产品没有食品安全国家标准或者地方标准的，应当制定企业标准，作为组织生产的依据，亦是保证产品质量的保障。国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准。”

本公司制定的食品安全企业标准的编写按照 GB/T1.1《依据标准化系则第一部分：标准的结构和编写细则》的要求进行的。

二、产品特性说明

本标准适用于以红糖为主要原料，加入适量赤砂糖、大枣、桂圆、胡椒，经粉碎、混匀、包装等工艺加工制成的红糖制品。

按生产许可证细则产品生产工艺规定，本产品属于食糖。

三、标准主要指标的确定依据

（一）感官要求

本企业按照原料配方及生产工艺进行多次生产加工，最终定型该产品，确定了产品色泽、组织形态、滋气味及杂质各项指标。

（二）理化指标

表 1 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖分（蔗糖分+还原糖分），%	≥ 85.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质，mg/kg	≤ 250	
干燥失重，%	≤ 4.5	GB 5009.3中第二法
二氧化硫（以SO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.34

表 2 污染物限量

项 目	指 标	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

表3 生物指标

项 目	指 标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104附录A

指标确定：

总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫含量是根据 GB/T 35885 红糖而定。

铅、总砷按 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量而定。

生物指标按 GB 13104 食品安全国家标准 食糖而定。

试验方法：

总糖分依据 QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法测定

不溶于水杂质依据 QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法测定

干燥失重含量依据 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
二氧化硫依据 GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
铅依据 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
总砷依据 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
螨依据 GB 13104 食品安全国家标准 食糖测定

四、与有关国家标准的关系

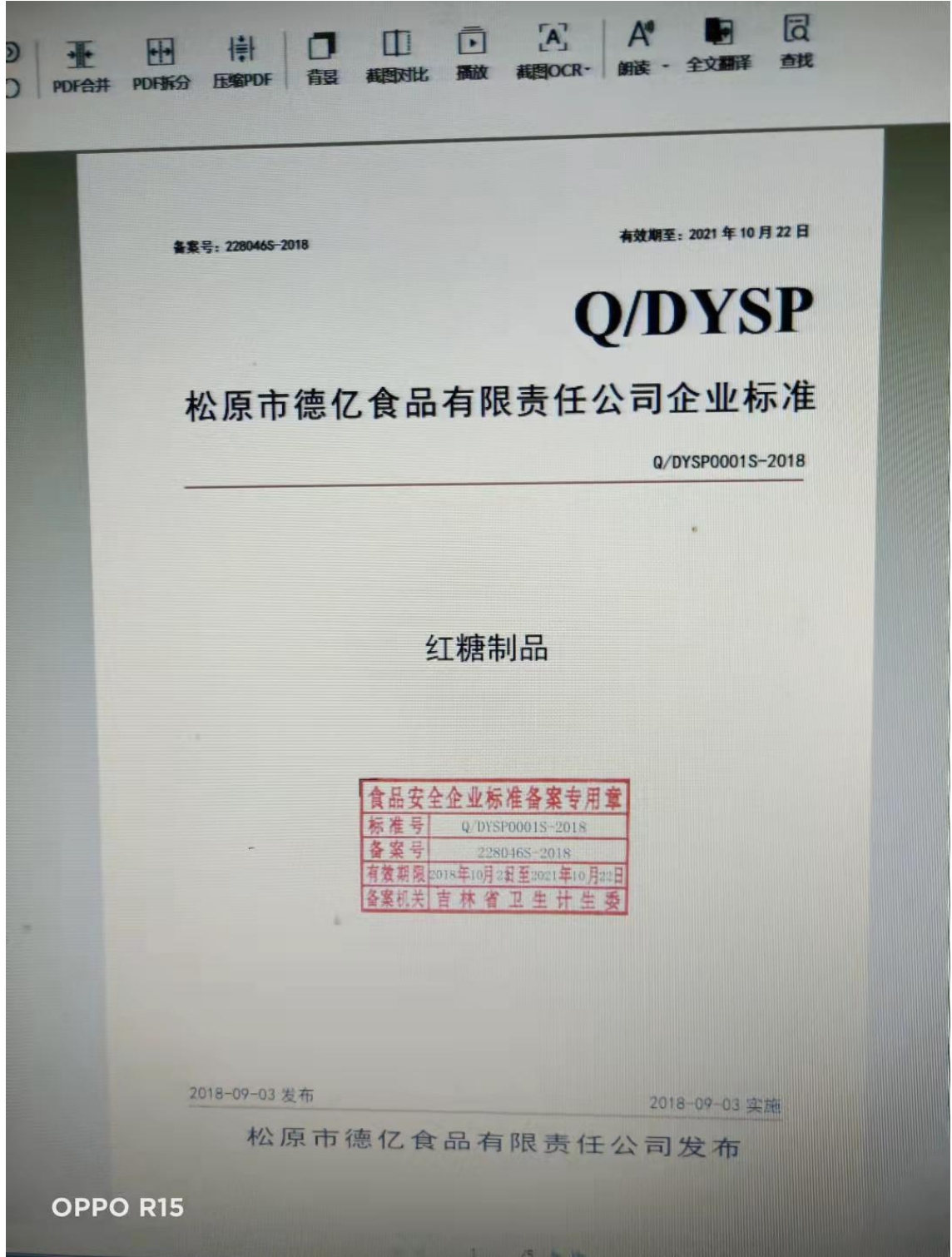
依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，本产品标准规定铅（以 Pb 计）污染物限量食糖国家标准限值为 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，企业标准限值为 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ 。

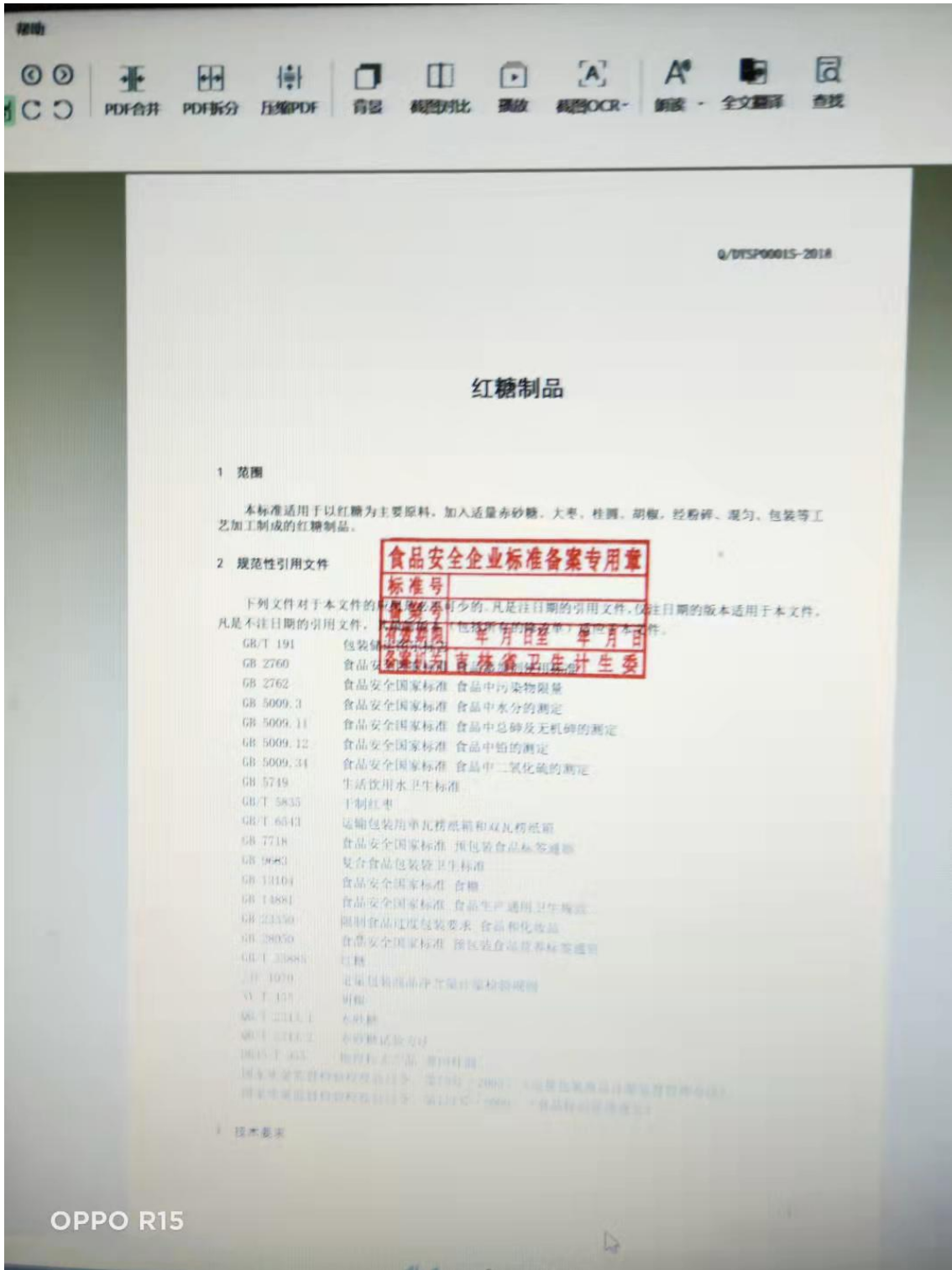
本标准严于国家标准。

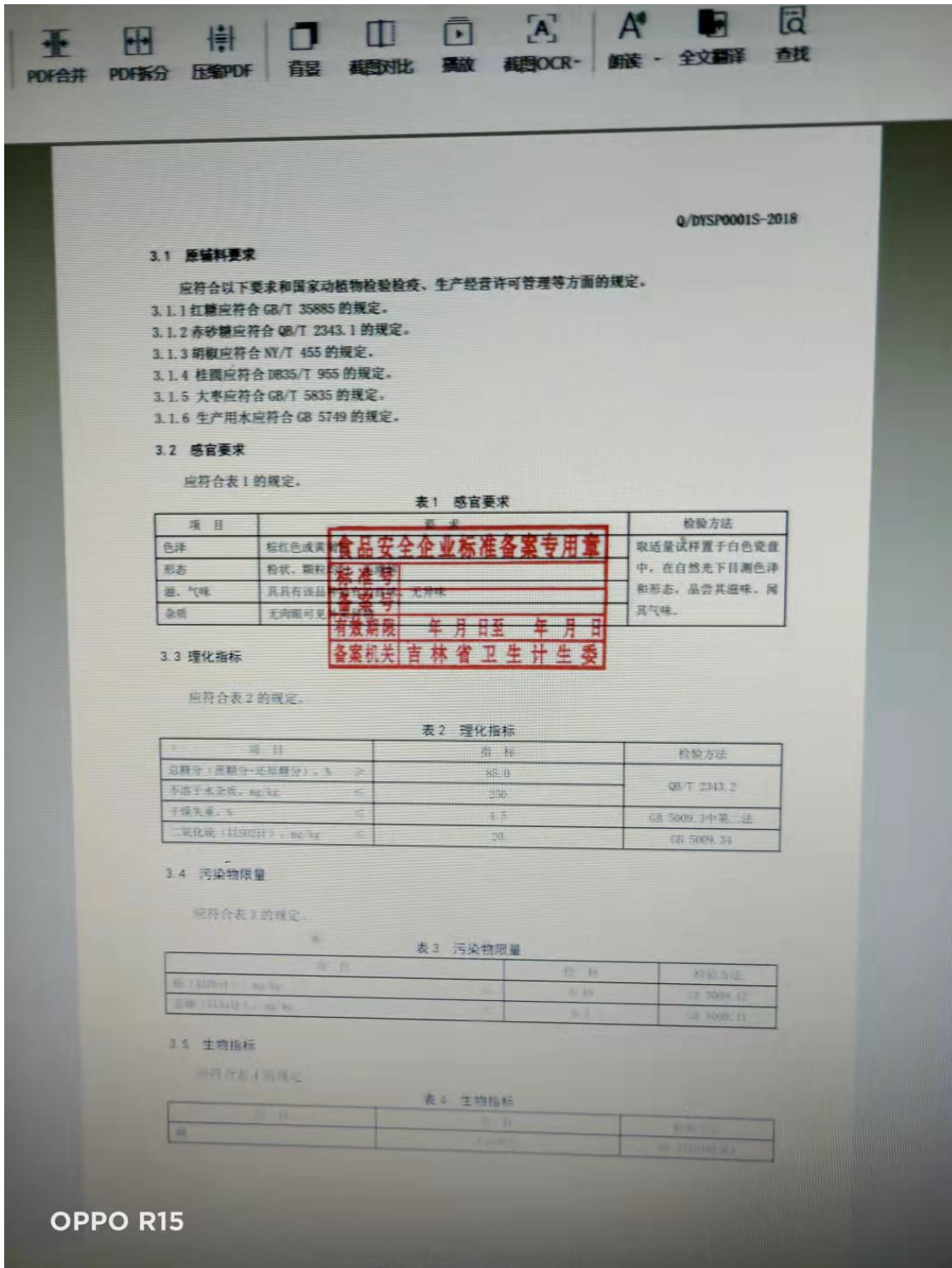
松原市德亿食品有限责任公司

2021年09月01日

附原备案企业标准：







OPPO R15

