

姜汁红糖标准编制说明

企业名称：松原市德亿食品有限责任公司

标准名称：姜汁红糖

标准编号：Q/DYSP0002S-2021

一、标准制定过程

本标准代替 2018 年 10 月 23 日备案的 Q/DYSP0002S-2018《姜汁红糖》，本标准自备案之日起，原 Q/DYSP0002S-2018《姜汁红糖》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，将姜榨汁后加入适量赤砂糖，再经粉碎、混匀、包装等工艺加工制成的姜汁红糖。

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：

备案号: 228048S-2018

有效期至: 2021年11月15日

Q/DYSP

松原市德亿食品有限责任公司企业标准

Q/DYSP0002S-2018

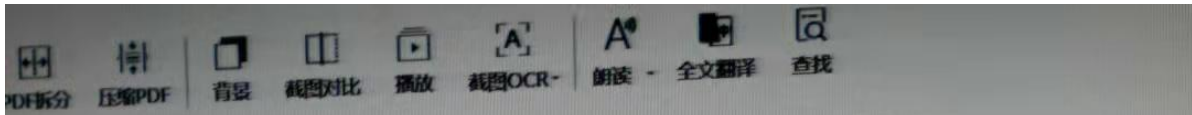
姜汁红糖

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/DYSP0002S-2018
备案号	228048S-2018
有效期限	2018年11月6日至2021年11月15日
备案机关	吉林省卫生计生委

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

松原市德亿食品有限责任公司发布



Q/DYSP0002S-2018

姜汁红糖

1 范围

本标准适用于以红糖为主要原料，将姜榨汁后加入适量赤砂糖，再经粉碎、混匀、包装等工艺加工制成的姜汁红糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的实施是必不可少的，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）适用于本文件。

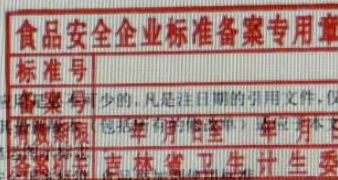
标准号	标准名称
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.24	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 17881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制食品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28000	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 35881	青糖
GB/T 35885	红糖
GB 19770	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1191	蜜
GB/T 25122	赤砂糖试验方法

国家市场监督管理总局 第117号公告（2018）《定量包装商品净含量计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局 第117号公告（2018）《食品标签通则》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 红糖应符合GB 13104的要求，赤砂糖应符合GB/T 25122的要求。





Q/DYSP0002S-2018

- 3.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.2 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 3.1.3 姜应符合 NY/T 1193 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	棕红色或黄褐色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下目测色泽和形态，品尝其滋味、闻其气味。
形态	粉状，颗粒均匀，无团块	
滋、气味	应具有该品种特有的甜味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。



项 目	要 求	检 验 方 法
总糖分(蔗糖分+还原糖分), %	≥ 85.0	GB/T 2343.2
不溶于水杂质, mg/kg	≤ 250	
干燥失重, %	≤ 8.5	GB 5009.3中第二法
二氧化硫(以SO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.34

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	要 求	指 标	检 验 方 法
铅(Pb)(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	

3.5 生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 生物指标

项 目	要 求	检 验 方 法
菌	符合 GB 2992 的规定	GB 4789.2

4 净含量

应符合 GB 7718 和 GB 13446 的规定，并按照 GB 10770 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求



Q/DYSP0002S-2018

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官指标、净含量、总糖分、干燥失重。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。
正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有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结果有较大差异时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。

食品安全企业标准备案专用章

标准号	
备案号	
有效期限	自 年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生计生委

6.3 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。

6.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验从成品中随机抽取同一批次和包装的保质期内的产品，抽样基数不得少于 200kg，样品总重量不少于 8 kg，从不同部位选取 4 个或 4 个以上的大包装，分别取出相应数量的小包装样品，样品平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检测结果全部合格时则判该批产品合格。
- 6.5.2 生物指标不合格时判该批产品不合格，不得复检，若其他项目不符合本标准的规定，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。若复验仍不合格，则判该批产品不合格。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家标准总局令 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：荔枝红糖
 配料表：白糖、姜、赤砂糖
 净含量：10g/袋、20g/袋（食或根据客户要求）
 生产者的名称：松原市德记食品有限责任公司
 生产者地址：吉林省松原市宁江区文化街新城北路
 联系方式：13644341111
 生产日期：见外包装
 保质期：24个月
 贮存条件：请置于阴凉、通风、干燥处
 食品生产许可证编号：

OPPO R15

Q/DYSP0002S-2018

产品标准代号: Q/DYSP0002S
产地: 吉林省 松原市

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 产品营养成分表

项 目	每 100g	NRV %
能量	1638kJ	20%
蛋白质	2.7g	5%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	92.8g	31%
钠	0mg	0%



8 包装

商品包装应符合GB 23359的要求。食品直接接触材料应符合GB 19439的规定。
内包装材料应符合GB 9687的要求。
外包装箱应符合GB/T 6543的要求。

9 运输和贮存

运输工具和粮仓应清洁、干燥，不应与有毒、有害、有异味和其他易污染物品混运。湿贮。贮存环境的空气相对湿度应保持在70%以下，温度不超过38℃。

10 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。