

受理号：223370S-2021

[新模板标记勿删]

# Q/DYSP

## 松原市德亿食品有限责任公司企业标准

Q/DYSP0001S-2021

代替 Q/DYSP0001S-2018

红糖制品

2021-09-02 发布

2021-09-15 实施

松原市德亿食品有限责任公司 发布

# 红糖制品

## 1 范围

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，该产品类别属于食糖。

## 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）适用于本文件。

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 5009.34	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 5835	干制红枣
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 14881	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 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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 455	胡椒
QB/T 2343.1	赤砂糖
QB/T 2343.2	赤砂糖试验方法
DB35/T 955	地理标志产品 莆田桂圆
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）	《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 第123号（2009）	《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.2 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 的规定。
- 3.1.3 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.4 桂圆应符合 DB35/T 955 的规定。
- 3.1.5 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.6 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，无潮解	
滋、气味	具具有该品种特有的甜味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

#### 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），%	$\geq$ 85.0	QB/T 2343.2
不溶于水杂质，mg/kg	$\leq$ 250	
干燥失重，%	$\leq$ 4.5	GB 5009.3中第二法
二氧化硫（以SO <sub>2</sub> 计），mg/kg	$\leq$ 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	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.49	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 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	指 标	检验方法
螨	不得检出	GB 13104附录A

#### 4 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。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

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有较大差异时；
- (4)国家质量监督机构提出要求时。

##### 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生物指标不合格时则判该批产品不合格,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。若复查仍不合格,则判该批产品不合格。

#### 7 标签

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

##### 7.1 标签式样

食品名称：红糖制品

配料表：红糖、赤砂糖、大枣、桂圆、胡椒

净含量：10g/袋/盒、20g/袋/盒或根据客户要求  
 生产者的名称：松原市德亿食品有限责任公司  
 生产者地址：吉林省松原市宁江区文化街新城东路  
 联系方式：1554338\*\*\*\*  
 生产日期：见封口处  
 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：  
 产品标准代号：Q/DYSP0001S  
 产地：吉林省 松原市  
 其他需要标示的容：

## 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	1631kJ	19%
蛋白质	1.9g	3%
脂肪	1.5g	3%
碳水化合物	90.8g	30%
钠	0mg	0%

## 8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 4806.7的规定。  
 销售包装应符合GB 23350的规定。  
 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。  
 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 运输和贮存

运输工具和糖仓应清洁、干燥，不应与有毒、有害、有异味和其他易污染物品混运、混贮。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。