

Q/SYW

沈阳有为食品有限公司企业标准

Q/SYW 0015S—2024

赤砂红糖

2024-04-10 发布

2024-05-10 实施

沈阳有为食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020的给出的规则起草。

本标准中食品安全指标依据GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。

本标准由沈阳有为食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁淑艳、张鑫。

本标准属首次发布。

赤砂红糖

1 范围

本标准规定了赤砂红糖的要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以赤砂糖、红糖、幼砂糖为原料，添加或不添加葡萄糖、转化糖浆，经一定比例调配、混合、包装等工艺而制成的赤砂红糖。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35884 赤砂糖
GB/T 35885 红糖
QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
QB/T 4093 液体糖
QB/T 4564 精幼砂糖
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》
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 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 赤砂糖：应符合 GB/T 35884、GB 13104 的规定。
- 3.1.2 红糖：应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。
- 3.1.3 幼砂糖：应符合 QB/T 4564、GB 13104 的规定。

- 3.1.4 葡萄糖：应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。
- 3.1.5 转化糖浆：应符合 QB/T 4093 或 Q/SYYW 0007S 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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品，将其平摊于洁净的白色瓷盘中，于自然光的室内，观察色泽和状态、鉴别气味。用温开水溶解后，品尝滋味，检查其杂质。
气味、滋味	具有该产品特有的滋、气味，无异味。	
组织形态	具有该产品特有的形状，干燥松散，无结块。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

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） ≥	15.0	QB/T 2343. 2
干燥失重/ （g /100g） ≤	15.0	QB/T 2343. 2
不溶于水杂质/ （mg/kg） ≤	350	QB/T 2343. 2
铅（以 Pb 计） / （mg/kg） ≤	0.48	GB 5009.12
总砷（以 As 计） / （mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
螨	不得检出	GB 13104 中附录 A

3.4 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂和质量应符合相应的标准和规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

3.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 净含量

应符合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》的规定，按JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检查

食品原材料应查验产品质量证明或检验，符合标准方可入库。

4.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。每批产品随机抽取样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、总糖分、干燥失重、不溶于水杂质。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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。

4.5 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 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

预包装食品销售包装标签应符合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

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装为复合食品包装袋，应符合GB 9683和GB 4806.7规定，封口应严密。外包装为瓦楞纸板箱，应符合GB/T 6543规定，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

本产品应常温运输。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应常温贮存。库房应清洁、卫生，不应与有毒，有异味物品混贮。产品离地、离墙不少于20cm，堆放高度适宜。在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为18个月。
