

Q/JLTY

广西金柳糖业有限公司企业标准

Q/JLTY 0001S—2024

风味糖

2024-04-08 发布

2024-04-25 实施

广西金柳糖业有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西金柳糖业有限公司提出并归口。

本文件起草单位：广西金柳糖业有限公司。

本文件主要起草人：吴怡，陈欢，韦萱。

风味糖

1 范围

本标准规定了风味糖的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于3.2定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 包装储运图示标志标准
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10498 糖料甘蔗
- 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/T 18672 枸杞
- GB/T 18862 地理标志产品 杭白菊
- GB/T 20359 地理标志产品 黄山贡菊
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 36397 西洋参分等质量
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
- DBS45/ 008 广西食品安全地方标准 桂圆肉
- DBS45/ 062 广西食品安全地方标准 铁皮石斛花
- DBS45/ 071 广西食品安全地方标准 铁皮石斛茎（干制品）
- DBS45/ 072 广西食品安全地方标准 灵芝
- DBS45/ 074 广西食品安全地方标准 杜仲叶
- NY/T 694 罗汉果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冰糖蜜

以白砂糖为原料生产加工单晶（或多晶）冰糖时，养晶结束后所取出的糖蜜液（冰糖生产加工过程中未添加其它添加物）。

3.2 风味糖

以红糖或黑糖为主要原料，添加冰糖蜜、甘蔗汁、干姜、玫瑰花（重瓣玫瑰花）、红枣、桂圆、枸杞、杭白菊、黄山贡菊、桂花、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、人参（5年及5年以下人工种植）、天麻、杜仲叶、黄精、罗汉果、金银花中的一种或多种，经加水熬制、浓缩、打砂、加入辅料、粉化（或注模成型）、筛分（或不筛分）、烘干（或不烘干）、冷却（或不冷却）、包装等工艺加工制成的风味糖。

4 产品分类

产品按组织形态不同分为粉状风味糖、颗粒状风味糖和块状风味糖。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 红糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.2 黑糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.3 冰糖蜜

生产冰糖所用的白砂糖原料应符合GB/T 317或GB 13104的规定。

5.1.3 甘蔗汁

生产甘蔗汁所用的原料应符合GB/T 10498的规定。

5.1.4 干姜、玫瑰花（重瓣玫瑰花）、桂花、党参、肉苁蓉、黄芪、人参（5年及5年以下人工种植）、天麻、黄精、金银花

应为国家卫生行政部门批准能用于普通食品的原料，干燥、质好清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

5.1.6 桂圆

应符合DBS45/ 008的规定。

5.1.7 枸杞

应符合GB/T 18672规定。

5.1.8 西洋参

应符合 GB/T 36397 规定。

5.1.9 杭白菊、黄山贡菊

应符合 GB/T 18862、GB/T 20359 的规定。

5.1.10 铁皮石斛（铁皮石斛花、铁皮石斛茎）

铁皮石斛花应符合 DBS45/062 的规定、铁皮石斛茎应符合 DBS45/ 071 的规定。

5.1.11 灵芝

应符合 DBS45/ 072 的规定。

5.1.12 杜仲叶

应符合 DBS45/ 074 的规定。

5.1.13 罗汉果

应符合 NY/T 694 的规定。

5.1.14 生产用水

应符合 GB 5749 的的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品固有的色泽，色泽基本均匀一致
外观状态	粉末状或块状或颗粒状
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

产品的理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g) \geq	80
干燥失重/(g/100g) \leq	9.0
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.5
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/kg) \leq	100

5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 生物指标

项 目	指 标
螨	不得检出

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取 50g 样品置于一洁净透明烧杯中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 总糖分、干燥失重

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

8.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

8.3 微生物指标

按GB 13104附录A规定的方法测定。

8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定方法测定

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

9.2 抽样

同一批次的红糖制品抽样基数不得少于200kg，每批产品随机抽取不少于1000g，抽样方法：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。样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、干燥失重、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括要求中的 5.2、5.3、5.4 和 6 的规定项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部检验项目检验结果符合本标准要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 生物指标检验结果有一项不符合本标准要求时，即判定该批产品为不合格，不得复检；若其他项目检验结果有一项以上（含一项）不符合本标准要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检，复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批次产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品卫生标准要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

10.4 贮存

10.4.1 仓库中干燥低温

10.4.2 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。

10.4.3 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存条件及产品包装完好，未经启封的情况下，产品保质期应以产品标签标示为准。
