

备案号：44190334S-2021
备案日期：2021年08月11日
备案有效期：伍年

Q/JM

广东省食品安全企业标准

Q/JM 0001S-2021

红片糖

2021-06-08 发布

2021-07-01 实施

东莞市道滘金美食品厂（普通合伙） 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。
本标准由东莞市道滘金美食品厂（普通合伙）提出并起草。
本标准主要起草人：赖锦尧。
本标准为首次发布。

红片糖

1 范围

本标准规定了红片糖的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签及包装、运输、贮存。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、水为原料，添加或不添加柠檬酸，复配酸度调节剂（饮用水、碳酸钠、碳酸钾），经溶糖、煮糖浓缩、成型、冷却、分切、包装等工艺加工而成的红片糖产品。

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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合包装袋卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.3 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品应有的色泽
色泽	呈茶红色
滋味及气味	具有产品应有的滋味、无异味
性状	呈长方形块状，大小厚薄均匀
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总糖分（以蔗糖和还原糖计/%）	≥ 88
水分%	≤ 7.5
总砷(以As计)，(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)，(mg/kg)	≤ 0.4

3.4 生物指标

螨：不得检出

3.5 净含量及允许负偏差要求

应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

凭视觉、味觉、嗅觉和触觉进行鉴别。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检测。

5.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法检测。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法检测。

5.2.4 总糖

总糖是还原糖和蔗糖的总和。其中还原糖按GB 5009.7规定进行，蔗糖按GB 5009.8规定的方法检测。

5.3 生物指标

按GB 13104的附录A规定进行。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检测。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前,应由公司质量监督和品管部门按原辅料标准要求验收,检验合格后方可入库使用。

6.2 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。样品量总数不少于 2kg, 检验一式二份, 供检验和复检备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应由本厂质检部门, 按出厂检验项目进行检验。检验合格后, 应附有合格证方准出厂。

6.3.2 检验项目为: 感官要求、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应每半年进行一次, 有下列情况之一, 应进行型式检验:

- a) 新产品投产前
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- c) 停产三个月以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- e) 更换生产设备时;
- f) 食品监督管理部门提出要求时。

6.4.2 检验项目

本标准第4章的全部项目和标签。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目全部符合本标准, 判为合格产品。

6.5.2 检验结果中如生物指标不合格, 则判该批产品为不合格品, 不得复检。

6.5.3 如其他项目不合格, 允许加倍抽样对不合格项目进行复检, 如仍有 1 项指标不合格, 则判定该批检验不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运图应符合GB/T 191规定。

7.1.2 销售包装的标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的要求。

7.2 包装

产品所用的包装材料应符合国家相关标准的要求, 复合包装袋应符合 GB 9683 的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味; 应防止污染, 不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸, 平面堆放, 防止倾倒、重压, 防止包装破碎和产品变形, 若有破损时应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时, 应防止日晒雨淋, 不得在露天长期堆放, 或直接放在地上, 以免受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。具有防鼠、防虫设施的仓库中。产品离墙不得低于20cm，离地不得低于10cm。不得与有毒、有害、有异味、有污染、易挥发或潮湿的物品或其他杂物混放。在符合上述贮存条件下，产品保质期以产品包装上明示为准，产品保质期不超过24个月。
