

Q/YKS

新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司
食品安全企业标准



Q/YKS0002S—2025
代替 Q/YKS0002S—2024

风味红糖

2023-12-13 发布

2025-02-18 实施

新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司发布



前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司提出。

本标准由新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司责起草。

本标准起草人：李有平

本标准批准人：李有平

本标准于 2023 年 12 月 13 日首次发布，本次为修订。



风味红糖

1 范围

本标准规定了风味红糖的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以红糖为原料，添加可食用辅料经混合、包装制成的风味红糖。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的，凡是注明日期的文件，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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 35886	食糖分类
QB/T 5728	阿胶糕
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（2023）《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第 102 号令《食品标识管理规定》	

3. 产品分类

3.1 风味红糖：以红糖为原料，添加可食用辅料经混合、包装等工艺制成的风味红糖。

3.1.1 姜汁红糖：以红糖为原料，添加生姜粉经混合、包装等工艺制成的风味红糖。

3.1.2 阿胶红糖：以红糖为原料，添加阿胶、胡椒粉经混合、包装等工艺制成的风味红糖。

3.1.3 大枣红糖：以红糖为原料，添加红枣粉经混合、包装等工艺制成的风味红糖。

3.1.4 桂圆红糖：以红糖为原料，添加桂圆粉经混合、包装等工艺制成的风味红糖。

3.1.5 大枣胡椒红糖：以红糖为原料，添加红枣粉、胡椒粉经混合、包装等工艺制成的风味红糖。

3.1.6 胡椒红糖：以红糖为原料，添加胡椒粉经混合、包装等工艺制成的风味红糖。

3.1.7 其他风味红糖：以红糖为原料，添加可食用辅料经混合、包装等工艺制成的风味红糖，可以按照辅料加红糖的方式进行命名。

4 技术要求

4.1 原料、辅料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应食品标准和有关规定。



- 4.1.2 红糖：符合GB13104的规定。
- 4.1.3 生姜粉、胡椒粉符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.4 红枣粉、桂圆粉符合GB 16325的规定。
- 4.1.5 阿胶符合QB/T 5728的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：符合GB5749的规定。
- 4.2 卫生规范：生产过程中卫生要求应符合 GB14881 的规定。
- 4.3 感官指标
符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB13104
滋味 气味	味甜，无异味，无异臭。	
形态	具有产品应有的状态，无潮解，无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (As) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
注：农药残留限量按 GB2763 执行； 严于国家标准的指标为铅； 食品添加剂使用符合 GB2760 的规定。		

4.5 生物指标

螨：不得检出。

4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差应符合JJF1070的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批抽样包装不应少于 4 袋，样品量总数不少于 3kg，检样一式两份，供检验和复检备用。

5.3 出厂检验

产品须经厂质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。



型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签符合 GB7718、GB28050 的规定及国家相关规定的要求；包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装

内装材料复合食品包装袋符合 GB 4806.7 的规定；外包装材料瓦楞纸箱符合 GB/T6543 规定要求；包装规格按用户要求规格包装。

6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

6.4 贮存

产品不得与有异味的、变质的、有毒的物品一起堆放。库房应清洁、干燥、凉爽，并有防尘、防蝇、防鼠设施。产品不得接触墙面或地面，离墙、离地应在20cm以上。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	风味红糖	标准主要起草人	李有平
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司对红糖进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据食糖的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》并结合企业生产实际制定本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>食品原料：红糖：符合GB13104的规定。</p> <p>生产加工用水：符合GB5749的规定。</p> <p>生产工艺：以红糖为原料，添加可食用辅料经混合、包装等工艺制成的风味食糖（如依据辅料不同分为甘蔗红糖、姜汁红糖等）。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>参照 GB13104 制定感官指标：色泽：具有产品固有的色泽；滋味：无异味。根据 GB13104 制定生物指标：螨不得检出；参照 GB2762 制定铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg；总砷(以 As 计)≤ 0.5mg/kg；</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官：依据 GB/T 19586 测定。水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。</p> <p>铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。螨：按 GB 13104 附录 A 规定的方法测定。</p> <p>净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的的方法检测。</p> <p>验证情况：符合企业标准的规定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>参照 GB13104 制定感官指标：色泽：具有产品固有的色泽；滋味：无异味。根据 GB13104 制定生物指标：螨不得检出；参照 GB2762 制定铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg；总砷(以 As 计)≤ 0.5mg/kg；</p>			




企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定铅(Pb) $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，通过的原料和工艺的严格控制，制定严于国标的指标铅(Pb) $\leq 0.4\text{ mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。
(可另附页说明)

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆鑫鑫迎客松商贸有限公司			
注册地址		新疆五家渠青经开南区石河子街 225 号			
法定代表人/负责人		李有平	联系电话	13095035259	
企业备案事项联系人		贺彪	联系电话	13579889204	
企业标准名称		风味红糖	企业标准编号	Q/YKS0002S—2025	
适用的食品类别与代码		食糖（11.01）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅(Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0.5mg/kg	≤0.4mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业提交的备案标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字： <div style="text-align: center;">  </div> 企业（盖章） <div style="text-align: center;">  </div> 2025 年 2 月 08 日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制