Q/QXY

乌鲁木齐沁心园食品有限公司食品安全企业标准

Q/QXY0001S—2025 代替 Q/QXY0001S—2023

食糖

2025-11-26 发布 2025-11-28 实施

QQXY 0001S—2025

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。

本标准由乌鲁木齐沁心园食品有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐沁心园食品有限公司起草。

本标准起草人:罗富本标准批准人:罗富

本标准首次发布于2019年09月11日,本次为延续。

食糖

Q/QXY 0001S—2025

1 范围

本标准规定了食糖的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。 本标准适用于以甘蔗或甜菜为原料生产的赤砂糖、红糖、冰糖、绵白糖等,包装制成的食糖制品。 本标准也适用于以白砂糖为原料,加入少量的水或糖浆,经压铸等工艺制成小方块的糖,包装而成的方糖制品。

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 5009.11 | 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 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 29921 | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量 |
| | 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 20880 | 食用葡萄糖 |
| | GB/T 20885 | 葡萄糖浆 |
| | GB/T 35886 | 食糖分类 |
| | 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》

国家市场监督管理总局令第100号(2025)《食品标识监督管理办法》

3. 产品分类

- 3.1 红糖:以甘蔗为原料,经提取糖汁、清净处理后,直接煮制不经分蜜的从金黄色至红褐色的糖,包装而成的红糖制品。
- 3.2 白砂糖:以甘蔗或甜菜为原料,经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶和分蜜等工艺加工制成的蔗糖结晶,经包装而成的白砂糖制品。
- 3.3 方糖:以白砂糖为原料,加入少量的水或糖浆,经压铸等工艺制成小方块的糖,包装而成的方糖制品。
- 3.4 冰糖: 以砂糖为原料,经再溶、清净处理,重结晶而制得的大颗粒结晶糖,经包装而成的冰糖制品。

Q/QXY 0001S-2025

- 3.5 赤砂糖:以甘蔗为原料,经提取糖汁,清净处理等工艺加工制成的带蜜的从金黄色至红褐色的糖,经包装而成的赤砂糖制品。
- 3.6 绵白糖:以甘蔗或甜菜为原料,经提取糖汁、清净处理、煮炼结晶、分蜜并加入适量转化糖浆等工艺制成的经粒细小、颜色洁白、质地绵软的糖,经包装而成的绵白糖制品。

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标准和有关规定。
- 4.1.2 红糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、绵白糖:符合GB13104的规定。
- 4.1.3 葡萄糖浆: 符合GB/T 20885的规定。
- 4.1.4 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 | | | |
| 滋味、气味 | 味甜,具有产品特有的香气,无异味, | | | |
| | 无异嗅。 | GB13104 | | |
| 状态 | 粉状、粒状、块状,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

| 7. ————— | | | | | | | | | |
|------------------|-------------|------|------------|--|--|--|--|--|--|
| 项目 | | 指标 | 检验方法 | | | | | | |
| 铅 (Pb) /(mg/kg) | \leqslant | 0.45 | GB 5009.12 | | | | | | |
| 总砷 (As) /(mg/kg) | \leq | 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500克,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出厂检验合格后可出厂。出厂检验项目为感官、净含量。

Q/QXY 0001S—2025

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; 包装规格为 200g/袋, 300g/袋, 也可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10cm以上。

4



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

工作概况(包括标准的制定目的,主要工作过程)

乌鲁木齐沁心园食品有限公司对食糖进行调研,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。

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。

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〕

食品原料:红糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、绵白糖:符合GB13104的规定。

葡萄糖浆:符合GB/T 20885的规定。

生产加工用水:符合GB5749的规定。

生产工艺:1、以甘蔗或甜菜为原料生产的赤砂糖、红糖、冰糖、绵白糖等,包装制成的食糖制品。

2、以白砂糖为原料,加入少量的水或糖浆,经压铸等工艺制成小方块的糖,包装而成的方糖制品。

食品安全相关的指标、限量、技术要求:

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) ≤0.45 mg/kg; 总砷(以 As 计)≤0.5mg/kg。

产品的检验指标及检验方法: 进行的必要的验证情况

感官: 依据 GB/T 19586 测定。

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。

净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。

验证情况:符合企业标准的规定。

Q/QXY 0001S-2025

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)

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) ≤0.45 mg/kg; 总砷(以 As 计)≤0.5mg/kg;

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) ≤0.5mg/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) ≤0.45mg/kg。

备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明

本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)

Q/QXY 0001S—2025

新疆生产建设兵团食品安全企业标准备案登记表

| 食品生 | 生产企业名称 | 乌鲁木齐沁心园食品有限公司 | | | | | | | |
|---------------------|---|---|--|-------------|--------|------------------|-----|--|--|
| ý | 主册地址 | 新疆乌鲁木齐市(第十二师)西山兵团乌鲁木齐工业园区迎春 一街 4 号 11-4 号 | | | | | | | |
| 法定代表人/负责人 企业备案事项联系人 | | 罗富 | | 联系电话 | | 15999292510 | | | |
| | | 贺彪 | | 联系电话 | | 13579889204 | | | |
| 企 | 业标准名称 | 食糖 | | 企业标准编号 | | Q/QXY 0001S-2025 | | | |
| 适用 | 的食品类别 与代码 | 食糖(11.01) | | | | | | | |
| | 严 全 報 報 至 家 報 生 音 家 報 生 音 家 報 当 治 全 全 地 方 品 安 全 指 标 准 指 标 | 项目 | 食品安 | 全国家 (地方) 标准 | | 企业标准 | | | |
| 食品 | | ДП | 标准名称(| (标准号) 项目 | | 指标值 | 指标值 | | |
| 安相内容 | | 铅(Pb) | GB2762《食品安全 国家标准 食品中污 ≤0.5 染物限量》 | | 5mg/kg | ≤ 0.45mg/kg | | | |
| 內谷 | 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☑ 符合 □不符合 | | | | | | | |
| A 11. | 一、本企业对提交的企业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。 一 本企业将按照各案标准组织生产 并保证所生产的食品符合《食品安全 | | | | | | | | |
| 企业自我诺 | 法》。本企业 三、企业标准 提出存在确需 | 中凡不符合 | 食品安全标准 | 主的, 以及 | 标准值 | 使用中自己 | | | |
| | 四、本企业方 | 诺已充分了原 准备案信息 | 解《食品安全 | 〉法》 及相 | 关规定 | 己,并同意 | | | |

法定代表人签字:

罗富

企业 (盖章)

2025年11月26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