

# Q/DHZT

## 广西糖业集团达华制糖有限公司企业标准

Q/DHZT 0001S-2024

### 风味糖

2024-04-8 发布

2024-04-30 实施

广西糖业集团达华制糖有限公司 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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

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。

本文件由广西糖业集团达华制糖有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：施 灏、周 谦、梁伟坚、兰能慧、黄 莉、马忠敏、韦惠宁

本文件于2024年4月8日发布，2024年4月30日实施。

# 风味糖

## 1 范围

本文件规定了风味糖的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本文件适用于以甘蔗或白砂糖、赤砂糖、金砂糖、红糖、冰糖、黑糖、麦芽糖为原料，以茶叶、甘草、桂花、菊花、重瓣红玫瑰、麦芽、蜂蜜、桂圆肉、干制红枣、干姜、生姜、枸杞、山楂、话梅、乌梅、陈皮、橘皮、雪梨、罗汉果、薄荷、薄荷脑、金银花、洛神花（玫瑰茄）、柠檬中一种或多种为辅料，经压榨或加水溶糖、调配、熬煮、混合搅拌、浇模成型、冷却、包装等主要工艺加工制成的方块状风味糖产品。

## 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
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 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/T 10650 鲜梨
- GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29370 柠檬  
GB/T 30383 生姜  
GB/T 32736 干薄荷  
GB/T 35883 冰糖  
GB/T 35884 赤砂糖  
GB/T 35885 红糖  
GH/T 1159 山楂  
NY/T 694 罗汉果  
QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法  
QB/T 4563 金砂糖  
QB/T 4567 黑糖  
DBS 45/008 广西食品安全地方标准 桂圆肉

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 甘蔗

应符合GB/T 10498、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 4.1.3 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

##### 4.1.4 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

##### 4.1.5 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

##### 4.1.6 金砂糖

应符合QB/T 4563的规定。

##### 4.1.7 黑糖

应符合QB/T 4567R的规定。

##### 4.1.8 茶叶

应符合GB/T 14456.1的规定。

##### 4.1.9 干制红枣

应符合GB/T 5835的规定。

##### 4.1.10 桂圆肉

应符合DBS45/ 008的规定。

##### 4.1.11 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

##### 4.1.12 罗汉果

应符合NY/T 694的规定。

##### 4.1.13 山楂

应符合GH/T 1159的规定。

#### 4.1.14 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

#### 4.1.15 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

#### 4.1.16 雪梨

应符合GB/T 10650的规定。

#### 4.1.17 薄荷

应符合GB/T 32736的规定。

#### 4.1.18 柠檬

应符合GB/T 29370的规定。

#### 4.1.19 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

#### 4.1.20 桂花、菊花、重瓣红玫瑰、麦芽、干姜、枸杞、话梅、乌梅、陈皮、橘皮、金银花、洛神花（玫瑰茄）

应具有正常的色泽、形态，无腐烂、无霉变、无异味、无杂质，真菌霉素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.1.21 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

#### 4.1.22 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味
状 态	块状或粉状、无潮解
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 4.3 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（蔗糖分+还原糖分）/（g/100g）	≥ 65.0
干燥失重/（g/100g）	≤ 10.0
总灰分/（g/100g）	≤ 8.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4
二氧化硫残留量（以SO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤ 80
其他污染物限量	符合GB 2762的规定

#### 4.4 微生物指标

螨：不得检出。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760和（或）GB 14880的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温水漱口后品尝其滋味。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 总糖分

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

###### 6.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 6.2.3 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

###### 6.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

###### 6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

###### 6.2.6 二氧化硫残留

按GB 5009.34规定的方法测定。

###### 6.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

##### 6.3 生物指标 螨

按GB 13104-2014附录A规定的方法测定。

##### 6.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业生产质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

##### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品必需进行出厂检验。

7.2.2 检验项目为感官要求、总糖分、干燥失重和净含量。

##### 7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每年应进行2次型式检验。有出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 关键工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.3.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3、4.4及5规定的项目。

#### 7.4 组批

以同一批原料、同一配方、同一工艺条件生产的同一品种、同一包装规格，包装完好的产品为一批。

#### 7.5 抽样方法

7.5.1 产品质量检验的抽样：每一批随机抽取样品3kg，把样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.5.2 生物检验的抽样：按GB 4789.1中的规定执行。

#### 7.6 判定规则

全部项目检验结果符合本标准时，该批产品判为合格。除生物项目外，如其他项目检验结果不符合本标准要求时，可从同批产品中重新加倍抽样复检；复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。生物项目检验结果有不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

### 8 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 产品预包装材料应符合国家有关食品安全标准及规定的要求。

8.2.2 产品外包装应符合国家有关规定。

8.2.3 产品内包装应使用合格的聚乙烯吹塑薄膜（GB/T 4456-2008），或其它具有相同功能的其它包装。

8.2.4 净含量应符合国家相关规定。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。

8.3.2 运输过程应注意防曝晒、雨淋、防潮、防污染。

8.3.3 不得扔摔、撞击、挤压，搬运时应轻拿轻放。

#### 8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 贮存仓库应干燥、通风、清洁、具有防鼠、防虫设施。产品应离地15cm，离墙30cm堆放。

#### 8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期常温下为12个月。