

ICS 67.080.10  
X 24

# Q/GHLW

## 海南省食品安全企业标准

Q/GHLW 0001S—2024

### 黑豆生姜糖膏

2024 - 04 - 18 发布

2024 - 05 - 18 实施

文昌宫后产业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和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。

本标准由文昌宫后良味食品有限公司提出。

本标准由文昌宫后良味食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邢良、伍叶微。

本标准为首次发布。

# 黑豆生姜糖膏

## 1 范围

本标准规定了黑豆生姜糖膏的技术要求，生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以红糖、黑豆、生姜为主要原料，经黑豆粉碎，生姜压汁、加入红糖煮制、成型、冷却、包装等生产工艺制成的黑豆生姜糖膏的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 1352 大豆

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30383 生姜

GB/T 35885 红糖

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《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅材料

3.1.1 红糖：应符合 GB/T 35885 的要求。

- 3.1.2 黑豆：应符合 GB 1352 的要求。
- 3.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 3.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味
性 状	糖膏状	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味	
状 态	无霉变，无正常视力可见外来异物	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
二氧化硫（以SO <sub>2</sub> 计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格的产品为一组批。

### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 5.3 出厂检验

产品经企业质量检测部门检验合格后并附有产品质量合格证后，方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7或GB 4806.7的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用包装材料应符合GB/T 6543的要求。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输过程中应防日晒雨淋，防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有霉、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异常气味污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为3个月。

---