

ICS 67.160
X 50

Q/BGSH

海南省食品安全企业标准

Q/BGSH 0005S—2020

红粒糖

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4601875-2020
有效期: 2020年7月2日
至 2023年7月1日

2020-05-30 发布

2020-06-30 实施

海南冰果师生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由海南冰果师生物科技有限公司提出。
本标准由海南冰果师生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：林钰杰、卢廷轩、符娇美。
本标准为首次发布。

红粒糖

1 范围

本标准规定了红粒糖的技术要求、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、保质期的要求。

本标准适用于以赤砂糖为主料，添加麦芽糖，经混合、烘烤干燥、粉碎、造粒成型、烘烤降温、包装、入库等生产工艺制成的红粒糖的生产控制、检验和贮运等环节。

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 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/T 15108 原糖
- 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 35884 赤砂糖
- 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第75号令《定量包装食品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 的要求。

3.1.2 麦芽糖：GB/T 20883 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	深棕色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	呈规则的圆形粒状	
滋味与气味	具有该产品应有的甘蔗香味和滋味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
总糖（蔗糖+还原糖），g/100g	≥	80 GB 5009.7、GB 5009.8
水分，g/100g	≤	8.0 GB 5009.3
不溶于水的杂质，mg/kg	≤	300 GB/T 15108
二氧化硫（以 SO ₂ ），mg/kg	≤	50 GB 5009.34
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	-	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 中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

以同一批原料、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。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4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

产品出厂前由质量检验部门按产品标准逐批进行检验，附有质量合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每一年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- 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。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的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品采用塑料瓶或纸质材料包装，塑料瓶和纸质材料分别符合 GB 4806.7 和 GB 4806.8 的要求，包装规格为 200 克/瓶或 900 克/瓶或根据市场或客户要求包装。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合 GB/T 6543 的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，并有防雨防晒设施，堆放平稳，严禁摔撞。

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，贮存温度为室温，产品离地面高度不少于 5cm，离墙距离不少于 30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染或有异味物品混存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。
