

ICS 67.180.10

X 33

Q/ZTQZ

海南省食品安全企业标准

Q/ZTQZ 0001S—2020

代替 Q/ZTQZ 0001S—2017

风味食糖

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4602635-2020
有效期: 2020年9月11日
至 2023年9月10日

2020-09-01 发布

2020-09-20 实施

海口龙华遵谭奇珍制糖厂

发布

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黑糖：应符合 QB/T 4567 的要求。
- 3.1.2 红糖：应符合 QB/T 4561 的要求。
- 3.1.3 姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 3.1.4 桂花瓣：应新鲜、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.5 桂圆、红枣、枸杞、阿胶：应符合《中华人民共和国药典》（2020 版 一部）的要求。
- 3.1.6 椰子片：应符合 NY/T 490 要求的椰子制成的椰子肉片。
- 3.1.7 玫瑰花瓣：应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的要求。

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	呈褐色至深褐色	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	呈砂状、块状或粉状，无潮解，砂状颗粒应均匀、松散，块状应呈规格状，大小厚薄均匀	
滋味与气味	味甜，具有糖的芳香和其他原料的香味，无焦味和和其他异味	
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（以蔗糖计），g/100g	≥ 68.0	GB 5009.8
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
二氧化硫（以SO ₂ 计），mg/kg	≤ 18.0	GB 5009.34
人工合成色素	不得检出	GB 5009.35
螨	不得检出	GB 13104

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF1070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。每批产品抽样数量不少于3Kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2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，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、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3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。所检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和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装材料应符合GB 9683的要求，外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应常温保存，储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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

在符合本标准的要求的条件下，产品保质期为10个月。
