

ICS 67.180.10

X 31

# Q/SXSP

## 海南省食品安全企业标准

Q/SXSP 0007S—2020

代替 Q/SXSP 0007S-2017

### 调味糖

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460336S-2020  
有效期: 2020年11月16日  
至 2023年11月15日



2020-10-20 发布

2020-11-10 实施

海口盛香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/SXSP 0007S—2017《调味糖》。

本标准与Q/SXSP 0007S—2017相比，主要变化如下：

——按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订污染物指标。

本标准由海口盛香食品有限公司提出。

本标准由海口盛香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：朱深德、朱海发。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SXSP 0007S—2014、Q/SXSP 0007S—2017。

# 调味糖

## 1 范围

本标准规定了调味糖的术语和定义、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、贮存的要求。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，经熔化、结晶、烘干、包装等生产工艺制成的调味糖的生产控制、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/T 317 白砂糖

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

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/T 35887 白砂糖试验方法

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令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.2 生产用水：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	呈均匀一致的白色	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,用80℃左右水冲溶后观察冲溶后性状,并嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味与气味	具有白砂糖应有的滋味与气味,无异味	
性 状	呈块状,冲溶后呈均匀浑浊液	
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
蔗糖分, g/100g	≥	90.0 GB/T 35887
还原糖分, g/100g	≤	2.5 GB/T 35887
水分, g/100g	≤	2.0 GB 5009.3
电导灰分, g/100g	≤	0.13 GB/T 35887
色值, IU	≤	240 GB/T 35887
混浊度, MAU	≤	220 GB/T 35887
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
二氧化硫(以SO <sub>2</sub> 计), g/kg	≤	0.1 GB 5009.34
霉		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,并按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

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2kg,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

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验,检验合格后,在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、还原糖、水分、电导灰分、色值、混浊度为每批必检项目，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) 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。检验结果不符合本标准时，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

产品内包装用复合袋包装，包装材料应符合GB 9683的要求。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、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒晒；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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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18个月。