

Q/YXL

玉林市玉州区雅香来食品厂企业标准

Q/YXL 0001S—2023

代替 Q/YXL 0001S-2018

配制糖

2023-11-25 发布

2023-12-15 实施

玉林市玉州区雅香来食品厂 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。

本文件由玉林市玉州区雅香来食品厂提出并起草。

本文件与原文件相比，其主要差别是：

——增加了部分原料。

——更新了部分引用标准。

本文件主要起草人：周国华。

本文件于2023年11月25日发布，2023年12月15日实施。

配制糖

1 范围

本文件规定了配制糖的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以甘蔗或赤砂糖、红糖、黑糖、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、果葡糖浆、玉米糖浆、黑糖糖浆、红糖糖浆、冰糖糖浆、麦芽糖果糊精糖浆、异麦芽低聚糖中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水果浓缩液（浆）、浓缩玫瑰汁、浓缩甘蔗汁、浓缩覆盆子汁、浓缩青瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩可乐汁、浓缩梨汁、蓝莓、猕猴桃、红西柚、青柠、柠檬、草莓、水蜜桃、芒果、荔枝、青苹果、西瓜、菠萝、葡萄、青瓜、哈密瓜、椰子、蔓越莓、凤梨、榴莲、白云豆、油柑王、咖啡、速溶咖啡、乌龙茶、枇杷、奇异果、金桔、石榴、无花果、木瓜、百香果、猕猴桃干、火龙果干、植物混合浓缩液、乳酸菌发酵黑蒜浓缩液、人参皂苷木瓜粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、玛咖粉、巧克力、可可粉、抹茶、水解胶原蛋白、异麦芽酮糖醇、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜、桂花、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、干制红枣、枸杞、人参（人工种植）、桂圆肉、薄荷、桃仁、海盐、罗汉果、奇亚籽、茶叶（红茶、绿茶）、苦荞茶、玫瑰茄（洛神花）、桔红、仙草、决明子、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、百合、雪梨、姜（生姜、干姜）、山药、甘草、金银花、栀子、砂仁、乌梅、槐花、茯苓、莲子、麦芽、桔梗、橘皮（陈皮）、黄精、桑椹、白芷、酸枣仁、枸杞子、红豆、山楂、鸡内金、圆叶当归、丁香、桂皮、肉桂、玉竹、覆盆子、藿香、益智仁、淡竹叶、枳椇子、鱼腥草、胖大海、佛手、阿胶、薏苡仁、白扁豆、芡实、赤小豆、葛根、肉豆蔻、薄荷叶、桑叶、枇杷叶、荷叶、莱菔子、绿豆、燕麦、小麦苗、黑豆、黑木耳、银耳、青稞、大麦、苦荞、藕粉、冬瓜、石榴、话梅、巴旦木、杏仁、樱桃、高良姜、植物固体饮料、火麻仁、青梅、黑米、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、花生仁、核桃和食品添加剂（食品用香精、焦亚硫酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、天然薄荷脑）中的一种或多种，经压榨（或溶糖）、提取（或不提取）、榨汁（或不榨汁）、熬煮、混合搅拌、浇模成型（或不浇模成型）、破碎（或不破碎）、冷却、包装（或灌装）等工艺加工制成的配制糖。

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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.199 食品安全国家标准 食品添加剂 天然薄荷脑
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
GB/T 5461 食用盐
GB/T 5835 干制红枣
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB/T 10498 糖料甘蔗
GB/T 10651 鲜苹果
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13867 鲜枇杷果
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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18672 枸杞
GB/T 19618 甘草
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20706 可可粉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 20885 葡萄糖浆
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB/T 25733 藕粉
GB/T 27658 蓝莓
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 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
GB/T 30383 生姜
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 33470 金桔

GB/T 34778 抹茶
 GB/T 35883 冰糖
 GB/T 35885 红糖
 GH/T 1091 代用茶
 GH/T 1153 西瓜
 GH/T 1159 山楂
 GH/T 1184 哈密瓜
 NY/T 444 草莓
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 492 芒果
 NY/T 515 荔枝
 NY/T 605 焙炒咖啡
 NY/T 694 罗汉果
 NY/T 777 冬瓜
 NY/T 780 红茶
 NY/T 832 黑米
 NY/T 866 水蜜桃
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 NY/T 1437 榴莲
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 3103 加工用葡萄
 QB/T 2343.1 赤砂糖
 QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法
 QB 2732 水解胶原蛋白
 QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
 QB/T 4567 黑糖
 SB/T 10673 熟制扁桃（巴旦木）核和仁
 DBS 45/008 食品安全地方标准 桂圆肉
 中华人民共和国卫生部公告（2008）第12号
 中华人民共和国卫生部公告（2004）第17号
 中华人民共和国卫生部公告（2010）第3号
 中华人民共和国卫生部公告（2011）第13号
 中华人民共和国卫生部公告（2012）第17号
 中华人民共和国卫生部公告（2014）第10号
 中华人民共和国卫生部公告（2023）第9号
 中华人民共和国药典 一部（2020年版）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 按生产工艺和产品形状不同分类

分为块状、粉状和膏状三类。

4.2 按原料不同分类

按原料不同产品分为若干个品种，具体产品名称及配料以产品标签标示为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 甘蔗

应符合GB/T 10498的规定。

5.1.2 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1和GB 13104的要求。

5.1.3 红糖

应符合GB/T 35885的要求。

5.1.4 黑糖

应符合QB/T 4567的要求。

5.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.6 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

5.1.7 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的要求。

5.1.8 葡萄糖浆

应符合GB/T 20885的要求。

5.1.9 麦芽糖

应符合GB/T 20883的要求。

5.1.10 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的要求。

5.1.11 玉米糖浆、黑糖糖浆、红糖糖浆、冰糖糖浆、麦芽糖果糊精糖浆、异麦芽低聚糖、速溶咖啡、植物混合浓缩液、乳酸菌发酵黑蒜浓缩液、人参皂苷木瓜粉、植物固体饮料

生产企业应取得相应产品有效生产许可证资质，产品应符合有关标准的规定。

5.1.12 水果浓缩液（浆）、浓缩玫瑰汁、浓缩甘蔗汁、浓缩覆盆子汁、浓缩青瓜汁、浓缩乌梅汁、浓缩可乐汁、浓缩梨汁

应符合GB 17325的要求。

5.1.13 蓝莓

应符合GB/T 27658的要求。

5.1.14 猕猴桃、红西柚、青柠、青瓜、蔓越莓、凤梨、油柑王、奇异果、百香果、雪梨、小麦苗、石榴、樱桃、青梅

应新鲜、无腐烂变质，质量符合GB2762、2763的规定。

5.1.15 柠檬

应符合GB/T 29370的要求。

5.1.16 草莓

应符合NY/T 444的要求。

5.1.17 水蜜桃

应符合NY/T 866的要求。

5.1.18 芒果

应符合NY/T 492的要求。

5.1.19 荔枝

应符合NY/T 515的要求。

5.1.20 青苹果

应符合GB/T 10651的要求。

5.1.21 西瓜

应符合GH/T 1153的要求。

5.1.22 葡萄

应符合NY/T 3103的要求。

5.1.23 哈密瓜

应符合GH/T 1184的要求。

5.1.24 椰子

应符合NY/T 490的要求。

5.1.25 榴莲

应符合NY/T 1437的要求。

5.1.26 咖啡

应符合NY/T 605的要求。

5.1.27 乌龙茶

应符合GB/T 30357的要求。

5.1.28 枇杷

应符合GB/T 13867的要求。

5.1.29 金桔

应符合GB/T 33470的要求。

5.1.30 无花果、猕猴桃干、火龙果干、桂花、花生仁

应洁净、干燥、无霉变、无虫蛀，滋味和气味正常，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。

5.1.31 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉

应符合GB 19644的要求。

5.1.32 巧克力

应符合GB 9678.2的要求。

5.1.33 可可粉

应符合GB/T 20706的要求。

5.1.34 抹茶

应符合GB/T 34778的要求。

5.1.35 水解胶原蛋白

应符合QB 2732的要求。

5.1.36 异麦芽酮糖醇

应符合QB/T 4486的要求。

5.1.37 蜂蜜

应符合GB 14963的要求。

5.1.38 干制红枣

应符合GB/T 5835的要求。

5.1.39 枸杞

应符合GB/T 18672的要求。

5.1.40 桂圆肉

应符合DBS 45/008的要求。

5.1.41 海盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.42 罗汉果

应符合NY/T 694的要求。

5.1.43 红茶

应符合NY/T 780的规定。

5.1.44 绿茶

应符合GB/T 14456.1的要求。

5.1.45 苦荞茶

应符合GH/T 1091的要求。

5.1.46 黑芝麻、白芝麻

应符合GB/T 11761的要求。

5.1.47 生姜

应符合GB/T 30383的要求。

5.1.48 甘草

应符合GB/T 19618的要求。

5.1.49 莲子

应符合NY/T 1504的要求。

5.1.50 枸杞子

应符合GB/T 18672的要求。

5.1.51 白芸豆、红豆、绿豆、黑豆、青稞、大麦、苦荞

应符合GB 2715的要求。

5.1.52 山楂

应符合GH/T 1159的要求。

5.1.53 燕麦

应符合NY/T 892的要求。

5.1.54 黑木耳、银耳

应符合GB 7096的要求。

5.1.55 藕粉

应符合GB/T 25733的要求。

5.1.56 冬瓜

应符合NY/T 777的要求。

5.1.57 食用香精

应符合GB 30616的要求。

5.1.58 焦亚硫酸钠

应符合GB 1886.7的要求。

5.1.59 果胶

应符合GB 25533的要求。

5.1.60 黄原胶

应符合GB 1886.41的要求。

5.1.61 卡拉胶

应符合GB 1886.169的要求。

5.1.62 天然薄荷脑

应符合GB 1886.199的要求。

5.1.63 木瓜、菊花、薄荷、桃仁、桔红、决明子、百合、干姜、山药、桔梗、金银花、栀子、砂仁、乌梅、槐花、茯苓、麦芽、橘皮（陈皮）、黄精、桑椹、白芷、酸枣仁、鸡内金、圆叶当归、丁香、桂皮、肉桂、玉竹、覆盆子、藿香、益智仁、淡竹叶、枳椇子、鱼腥草、胖大海、佛手、阿胶、薏苡仁、白扁豆、芡实、赤小豆、葛根、肉豆蔻、薄荷叶、桑叶、枇杷叶、荷叶、莱菔子、杏仁、高良姜、火麻仁

应清洁、无外来杂质、无霉变和生虫现象。质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定。真菌毒素限量应符合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。

5.1.64 话梅

应符合GB 14884的要求。

5.1.65 巴旦木

应符合SB/T 10673的要求。

5.1.66 黑米

应符合NY/T 832的要求。

5.1.67 奇亚籽

应符合原卫生部公告〔2014〕第10号的规定。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。

5.1.68 玫瑰茄（洛神花）

应符合原卫生部公告〔2004〕第17号的规定。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。

5.1.69 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、仙草

应符合原卫生部公告〔2010〕第3号的规定。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。

5.1.70 人参（人工种植）

应符合原卫生部公告〔2012〕第17号的规定。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。

5.1.71 玛咖粉

应符合原卫生部公告〔2011〕第13号的规定。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。

5.1.72 库拉索芦荟凝胶

应符合原卫生部公告〔2008〕第12号的规定。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。

5.1.73 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶

应符合原卫生部公告〔2023〕第9号的规定。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。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味和气味	甜味、无异味、无异嗅
状 态	具有产品应有的状态，无潮解、无异物
杂 质	无杂质

5.3 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）	≥ 60.0
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（以SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 20
展青霉素（仅限含山楂、苹果制品）/（μg/kg）	≤ 50
米酵菌酸（仅限银耳制品）/（mg/kg）	≤ 0.25
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

5.4 生物指标

螨：不得检出。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，观测其色泽、状态、杂质，并闻其气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 总糖分

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

8.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.3 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

8.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.6 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.7 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.8 米酵菌酸

按GB 5009.189规定的方法测定。

8.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 生物指标

8.3.1 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

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。

9.2 抽样

9.2.1 样品从同批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 个包装。

9.2.2 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。生物检验的抽样：按 GB 4789.1 中的规定执行。

9.3 留样

将选取好的试样混匀，用洁净、干燥的双层食品级塑料袋密封包装，袋上粘贴标签，注明样品编号、取样日期和样品基数。

9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品必需进行出厂检验。

9.4.2 检验项目为感官要求、总糖分、干燥失重、螨。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产每年应进行二次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产两个月以上，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。

9.5.2 型式检验项目为本文件 5.2、5.3、5.4 和 6 规定的项目。

9.6 判定规则

全部项目检验结果符合本文件规定时，该批产品判为合格。除生物指标外。如有不符合本文件规定时，可在同批产品中重新加倍抽样复检；复检后仍有不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格。生物指标有不符合标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。含新资源食品原料的产品，其标签、说明书应按原卫生部公告的规定，标明食用量及不适宜人群。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品安全标准要求。

10.2.2 产品外包装应使用合格的瓦楞纸箱，或其它具有相同功能的其它包装。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输、贮存

10.3.1 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。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

10.3.3 贮存仓库应干燥、通风、清洁、具有防鼠、防虫设施，不得与有毒或者不洁物混合堆放。产品应离地 15cm，离墙 30cm 堆放。

10.3.4 运输、贮运时空气相对湿度应保持在 70% 以下，温度不超过 38℃。

10.4 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，且产品包装完好未经启封的情况下，产品保质期以标签标注的期限为准。