

# Q/TMM

## 广西甜蜜蜜糖品工贸有限公司企业标准

Q/TMM 0001S—2023



### 红糖

食品安全企业标准备案号  
451661 S-2023  
有效期至 2028 年 12 月 28 日



2023-12-10 发布

2023-12-30 实施



广西甜蜜蜜糖品工贸有限公司发布

## 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《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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。

本标准代替Q/TMM 0001S-2022。

本文件由广西甜蜜蜜糖品工贸有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：杨春婷。

本文件于2023年12月10日发布，2023年12月30日实施。

# 红糖

## 1 范围

本文件规定了红糖的术语和定义、产品分类、质量等级、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、运输和贮存。

本文件适用于以甘蔗汁（或甘蔗制品）或红糖为原料，经熬炼、打砂、粉化（或成型）、干燥、包装等工艺制成的红糖。

## 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 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104—2014 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/T 35885 红糖
- QB/T 2343.2 赤砂糖试验方法

## 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

按产品形态不同分为红方糖和红粉糖两类。

## 5 质量等级

产品按品质分为优级和一级。

## 6 要求

### 6.1 原料要求

#### 6.1.1 甘蔗汁、甘蔗制品

应符合备案有效的企业标准或国家有关标准的规定。

#### 6.1.2 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

#### 6.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 6.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	红块糖呈规则的块状；红粉糖呈粉末状，均匀，干燥松散，无潮解
滋味和气味	红方糖、红粉糖或其水溶液应味甜，并具有红糖应有的香味，无焦味、无异味
杂 质	无杂质

### 6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		优级	一级
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/(g/100g)	≥	85.0	75.0
干燥失重/(g/100g)	≤	9.0	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	
二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤	100	
其他污染物限量		符合 GB 2762 的规定	

### 6.4 生物指标

螨：不得检出。

## 7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 9 检验方法

### 9.1 感官要求

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

### 9.2 理化指标

#### 9.2.1 总糖分（蔗糖+还原糖）

按QB/T 2343.2规定的方法测定。

#### 9.2.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 9.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 9.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 9.2.5 二氧化硫残留

按GB 5009.34规定的方法测定。

#### 9.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 9.3 生物指标 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

### 9.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

## 10 检验规则

### 10.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

## 10.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200kg，抽样数量不少于8kg，抽样方法：从不同部位选取4个或4个以上的大包装，分别取出相应数量的小包装样品。样品分成2份，1份检验，1份备查。

## 10.3 出厂检验

10.3.1 产品出厂前，应由厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

10.3.2 出厂检验项目：感官要求、总糖分、干燥失重、净含量。

## 10.4 型式检验

10.4.1 正常生产时每年应进行一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

10.4.2 型式检验项目包括要求中的 6.2、6.3、6.4 和 11.1.1 规定的项目。

## 10.5 判定规则

10.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

10.5.2 生物（指标项目）检验结果不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件规定时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合文件规定时，判定该批产品不合格。

## 11 标签、标志、包装、运输和贮存

### 11.1 标签、标志

11.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。

11.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 11.2 包装

11.2.1 包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

11.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 11.3 运输

11.3.1 运输工具应清洁、干燥，符合卫生要求，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

11.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

### 11.4 贮存

11.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

11.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。应防鼠、防虫、防潮。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。相对湿度应保持在 70%以下，温度不超过 38℃。

## 12 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，产品包装完好，未经启封的情况下，产品常温下保质期为 18 个月。

---

