

备案号：224602S-2018

有效期至：2022年01月17日

# Q/JQS

## 吉林省杞参食品有限公司企业标准

Q/JQS0062S-2018

### 咖啡红糖

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JQS0062S-2018
备案号	224602S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-21 发布

2018-11-21 实施

吉林省杞参食品有限公司 发布

# 咖啡红糖

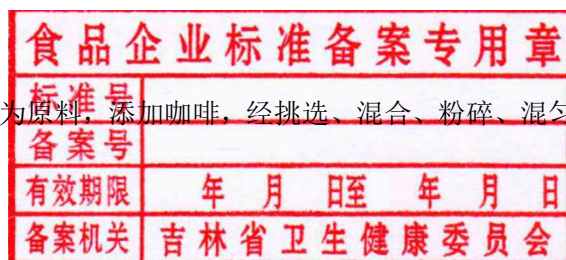
## 1 范围

本标准适用于以红糖为原料，添加咖啡，经挑选、混合、粉碎、混匀、包装加工制成食糖类的咖啡红糖。

## 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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验 $\beta$ 型溶血性链球菌检验
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 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 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35885	红糖
QB/T 2343.2	赤砂糖试验方法
QB/T 5006	姜汁（粉）红糖
NY/T 605	焙炒咖啡
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则



国家质检总局令第75号（2005）  
国家质检总局令第123号（2009）

定量包装商品计量监督管理办法  
食品标识管理规定

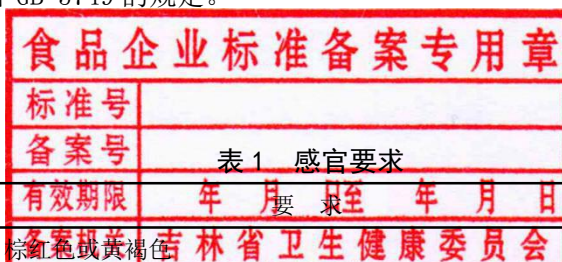
### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。  
3.1.2 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。  
3.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。



项 目	标准号	备案号	有效期限	检验方法
	表 1 感官要求			
	年 月 日至 年 月 日			
色泽	棕红色或黄褐色			取适量试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态、杂质，用嗅觉鉴别其气味，口感品尝其滋味。
组织形态	粉状、疏松、颗粒均匀			
滋、气味	具有咖啡的香甜味、无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

#### 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
干燥失重，%	≤ 4.8	GB 5009.3中第二法
总糖分（蔗糖分+还原糖分），%	≥ 83	QB/T 2343.2
不溶于水杂质，mg/kg	≤ 350	QB/T 2343.2

#### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

#### 3.5 卫生要求

应符合表 4 的规定。

表 4 二氧化硫、人工合成色素指标

项 目	限 量	检验方法
二氧化硫，mg/kg	≤ 20	GB 5009.34
人工合成色素，mg/kg	≤ 不得检出	GB 5009.35

#### 3.6 微生物限量

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
菌落总数, cfu/g	≤ 750	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	GB 4789. 3
霉菌, cfu/g	≤ 25	GB 4789. 15
酵母菌, cfu/g	≤ 10	GB 4789. 15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789. 4、GB 4789. 5、GB 4789. 10、GB 4789. 11
螨	不得检出	GB 13104附录A

食品企业标准备案专用章

标准号

备案号

有效期限 年 月 日至 年 月 日

#### 4 净含量

应符合国家质检总局令 第 5 号 (2005) 的规定, 并按照 GB 1079 规定的方法检验。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官、干燥失重、总糖分、净含量。

##### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽样, 每批产品抽样基数不低于 5kg, 抽样数量不少于 600g, 样品平均分成两份, 一份用于检验, 另一份留样备检。

##### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项 (含 2 项) 以上不合格时, 则判该批产品不合格; 如有 1 项不合格时, 可重新加倍取样复验, 以复验结果为准。

污染物、微生物一次检验不合格，则为不合格，不得复检。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：咖啡红糖

配料表：红糖、咖啡

净含量/规格：g/袋

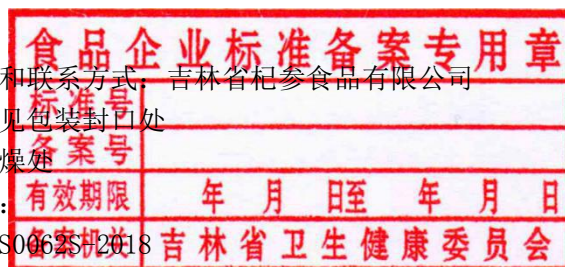
生产者的名称、地址和联系方式：吉林省杞参食品有限公司

生产日期和保质期：见包装封口处

贮存条件：阴凉、干燥处

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JQS0062S-2018



### 7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	1635千焦(kJ)	19%
蛋白质	1.8克(g)	3%
脂肪	0克(g)	0%
碳水化合物	94.0克(g)	31%
钠	0毫克 (mg)	0%

## 8 包装

包装袋选用复合塑料袋，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 运输

运输工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、日晒，雨淋，装卸时轻搬、轻放。

## 10 贮存

产品应贮存于干燥、通风的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品同储，堆放高度适宜，堆放位置距地面和墙为 10cm。

## 11 保质期

保质期为 24 个月。