

备案号：QB64/0419S-2023

# Q/THSP

## 宁夏天海食品有限公司企业标准

Q/THSP 0002S—2023

### 枸杞冰糖

2023 - 08 - 10 发布

2023 - 08 - 10 实施

宁夏天海食品有限公司 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。

本文件由宁夏天海食品有限公司提出。

本文件由宁夏天海食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：代建军。

本文件有效期五年。

# 枸杞冰糖

## 1 范围

本文件规定了枸杞冰糖的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以白砂糖为原料，化糖后加入枸杞粉经加工制成的不同种类的枸杞冰糖。

## 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 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

QB/T 5010 冰糖试验方法

国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 产品分类

产品分为以下两类：

- a) 单晶体枸杞冰糖；
- b) 多晶体枸杞冰糖。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

4.1.2 枸杞粉应符合相关标准要求。

### 4.2 感官要求

#### 4.2.1 单晶体枸杞冰糖感官要求

- 4.2.1.1 颗粒基本均匀。
- 4.2.1.2 晶面干燥、光滑，有光泽。
- 4.2.1.3 味甜，无异味。
- 4.2.1.4 无正常视力可见外来异物。

4.2.2 多晶体枸杞冰糖感官要求

- 4.2.2.1 表面干燥、有光泽。
- 4.2.2.2 柱冰无砂心，底冰无砂底。
- 4.2.2.3 味甜，无异味。
- 4.2.2.4 无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
	单晶体枸杞冰糖	多晶体枸杞冰糖
干燥失重, %	≤0.25	≤1.6
蔗糖分, %	≥95.0	≥90.0
还原糖分, %	≤0.50	≤1.00
电导灰分, %	≤0.20	≤0.40
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	

4.4 生物指标

生物指标应符合表 2 的要求。

表 2 生物指标

项 目	指 标
螨（在250g样品中）	不得检出

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官要求、干燥失重、蔗糖分、还原糖分、电导灰分按 QB/T 5010 规定方法检验。
- 7.2 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 7.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.4 镉按 GB 13104 规定方法检验。

## 8 检验规则

- 8.1 以同一批投料同一班次生产加工的同一种类的产品为一批,在每批产品中随机抽样 2kg 进行检验,每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
  - 8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、干燥失重、蔗糖分、还原糖分、电导灰分。
  - 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次,在有下列情况之一时应随时进行:
    - a) 新产品投产时;
    - b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
    - c) 长期停产后,恢复生产时;
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
    - e) 国家监管部门提出要求时。
- 8.3 检验项目全部合格判定产品合格,检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

### 9.2 包装

内包装用符合食品卫生要求和相关规定的包装材料装,包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令(2023)第70号。

### 9.3 运输

- 9.3.1 应使用食品专用运输车,不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放,不得抛摔。

### 9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内,不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上,离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为18个月。