

ICS 67.180
分类号: X31
备案号: 55581-2016

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 5006—2016

姜汁（粉）红糖

Ginger (powder) brown sugar

2016-07-11 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国制糖标准化技术委员会（SAC/TC 373）归口。

本标准起草单位：广东省生物工程研究所（广州甘蔗糖业研究所）（国家糖业质量监督检验中心）、南京甘汁园糖业有限公司、广州市华侨糖厂、东莞市东糖集团有限公司、英德市粤北糖业有限公司、广西洋浦南华糖业集团股份有限公司、广东恒福糖业集团有限公司、南宁糖业股份有限公司、云南力量生物制品（集团）有限公司、云南康丰糖业（集团）有限公司、云南省永德糖业集团有限责任公司、广西永鑫华糖集团有限公司、太古糖业（中国）有限公司、广东广垦糖业集团有限公司、广西凤糖生化股份有限公司、广西农垦糖业集团股份有限公司、广西湘桂糖业集团有限公司、广西贵糖（集团）股份有限公司、广西博庆食品有限公司、广西柳州柳冰食品厂、云南英茂糖业（集团）有限公司、云南中云投资有限公司、云南省元江县金珂集团糖业有限责任公司、中粮屯河崇左糖业有限公司、全国甘蔗糖业标准化中心。

本标准主要起草人：蔡铁华、陈达华、余构彬、李志平、王修明、李锦生、陈子华、李世平、王俊平、张刚、何华柱、梁逸、李政、周玉生、赵壁秋、邓毅、翁卓、李家威、王桂华、高裕锋、曾史俊、陈红香、陈嘉敏、刘学文、陈捷、邓倩南、刘志鹏、陆剑华、曾薇、王达洲、凌以恕、肖锋、马银昌、黄飞荣、杨新强、王亚彪、欧阳铸、于淑娟、黄玉明、郭剑雄。

本标准为首次发布。

姜汁（粉）红糖

1 范围

本标准规定了姜汁（粉）红糖的原料要求、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以红糖为原料添加姜汁、姜粉加工而成的食糖。

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 317 白砂糖

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 4789.2 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 β 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/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定

GB/T 5009.55 食糖卫生标准的分析方法

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/T 22293 姜及其油树脂主要成分测定 HPLC法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

QB/T 4561 红糖

国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 原料要求

3.1 红糖原料

红糖应符合QB/T 4561的要求。

3.2 姜原料

姜原料应符合NY/T 1073的要求。

4 技术要求

4.1 级别

姜汁（粉）红糖按理化性能分为一级和二级共2个级别。

4.2 感官

4.2.1 糖品应色泽自然，呈金黄色至红褐色，无明显黑渣和杂质。

4.2.2 糖品的组织形态应呈粉状、疏松，允许少量的块状糖粒。

4.2.3 糖样或其水溶液应味甜、有红糖的芳香和姜的辛辣，无焦味。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	要 求	
	一级	二级
总糖分(蔗糖分+还原糖分)/%	≥ 86.0	83.0
干燥失重 /%	≤ 4.0	4.5
姜辣素 /%	≥ 0.02	

4.4 卫生要求

4.4.1 二氧化硫、人工合成色素、菌落总数

二氧化硫、人工合成色素、菌落总数应符合表2的规定。

表2 二氧化硫、人工合成色素、菌落总数指标

项 目	要 求
二氧化硫 /(mg/kg)	≤ 20
人工合成色素 /(mg/kg)	不应检出
菌落总数 /(cfu/g)	≤ 750

4.2.2 微生物

大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌应符合表3的规定。

表3 大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌指标

项 目	要 求
大肠菌群 /(MPN/100g)	≤ 30
霉菌 /(cfu/g)	≤ 25
酵母菌 /(cfu/g)	≤ 10
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不应检出

4.4.3 生物

螨应符合GB 13104的规定。

4.4.4 其他

总砷、铅应符合表4的规定。

表4 总砷、铅指标

项 目	要 求
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5

4.4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.4.6 食品中污染物限量

食品中污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.7 农药残留

农药残留限量应符合GB 2763相关规定。

4.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取适量的样品，平铺在洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光线下观测其色泽、形态、杂质，并闻其气味、口尝其滋味。

5.2 总糖分(蔗糖分+还原糖分)

按QB/T 4561规定的方法测定。

5.3 干燥失重

按GB 5009.3中第二法（减压干燥法）规定的方法测定。

5.4 姜辣素

5.4.1 仪器

5.4.1.1 分析天平：感量 0.01 g。

5.4.1.2 微孔滤膜：孔径 0.45 μm。

5.4.1.3 容量瓶：100 mL。

5.4.2 试剂

甲醇（分析纯）。

5.4.3 样品制备

称取10.0 g（精确至0.01 g）样品于100 mL容量瓶中，加80 mL甲醇溶解，剧烈振摇，2 h后再次剧烈振摇，然后放置12 h以上，用甲醇定容至刻度，摇匀，然后用滤纸过滤，滤液用0.45 μm微孔滤膜过滤。

5.4.4 分析方法

按GB/T 22293规定的方法测定。

5.5 二氧化硫

按GB/T 5009.34中第二法规定的方法测定。

5.6 人工合成色素

按GB/T 5009.35规定的方法测定。

5.7 菌落总数、大肠菌群、致病菌、酵母菌、霉菌

菌落总数按GB 4789.2规定的方法测定、大肠菌群按GB 4789.3规定的方法测定、酵母菌按GB 4789.15规定的方法测定、霉菌按GB 4789.15规定的方法测定、致病菌按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11规定的方法测定。

5.8 螨

按GB 13104规定的方法测定。

5.9 总砷、铅

按GB/T 5009.55规定的方法测定。

5.10 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次生产的产品为一批，每一批产品赋予一个唯一编号。

6.2 抽样

6.2.1 由化验室工作人员在称量包装处随机采集样品约3 kg。

6.2.2 微生物检验按无菌操作取样。

6.3 留样

将选取的试样混匀，用清洁、干燥的双层食品级塑料袋密封包装，袋上粘贴标签，注明生产编号、取样日期和样品基数。

6.4 检验规则

6.4.1 型式检验

6.4.1.1 产品的型式检验在每制糖生产期的前期、中期、后期各进行1次，总共3次，检验项目为本标准第4章规定的全部项目。

6.4.1.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定；
- b) 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- c) 停产超过3个月后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- f) 客户提出进行型式检验的要求时。

6.4.2 出厂检验

每一批产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验的项目应包括但不限于总糖分、干燥失重、姜辣素、二氧化硫、人工合成色素。

6.5 判定规则

6.5.1 标志、包装不合格者，可进行整改后复检1次，以复检结果为准。

6.5.2 感官、理化指标、二氧化硫、人工合成色素、总砷、铅中有任1项不合格，应另取1份样品复检，若仍不合格，则判该批次产品不合格；若复检合格，则应再取1份样品作第2次复检，以第2次复检结果为准。

6.5.3 微生物指标和生物指标中有任1项不合格，该批次产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7.2.2 产品包装应严密，无破损现象。

7.2.3 外包装箱应完整、牢固、外表清洁，与所装内容物相符合、箱外胶封、捆扎结实。

7.2.4 每批糖出厂时，由生产厂附送产品合格证，运输与保管条件说明书各 1 份。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运输工具和贮存仓库应干净，无异味、没有破漏，不受污染。严禁与有害、有毒或易污染品混运混贮。糖堆上应严防日晒、雨淋和落上尘土。船运和仓贮时应下有垫层，严防受潮。

7.3.2 运输、贮存时空气相对湿度应保持在 70% 以下，温度不超过 38℃。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
姜 汁（粉）红 糖
QB/T 5006—2016

*

中国轻工业出版社出版发行
地址：北京东长安街 6 号
邮政编码：100740
发行电话：(010) 65241695
网址：<http://www.chlip.com.cn>
Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑
地址：北京西城区下斜街 29 号
邮政编码：100053
电话：(010) 68049923/24/25

*

版权所有 侵权必究

书号：155019·4776

印数：1—200 册 定价：18.00 元