



412771S-2017



民权九仟食品有限公司企业标准

Q/MJS 0001S-2017

调味糖浆(饮料)

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

民权九仟食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由民权九仟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊。

H N

Q B

调味糖浆（饮料）

1 范围

本标准规定了调味糖浆（饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以饮用水、果葡糖浆、麦芽糖浆、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、白砂糖、食用色素（柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色）、食用香精（玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、石榴香精、草莓香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、焦糖香精、榛果香精、芒果香精、凤梨香精、柳橙香精、蓝莓香精）为原料，经配料、调配、过滤、高温杀菌、调配、灌装、包装而制成的调味糖浆（饮料）（加6倍水稀释后饮用）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.15 玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、石榴香精、草莓香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、焦糖香精、榛果香精、芒果香精、凤梨香精、柳橙香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

色泽	具有本品种应有的色泽	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
滋味、气味	具有本品种应有的滋味和气味, 无异味, 无异嗅	
性状	液体、均匀一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许有少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

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
pH 值 (25℃)	3.5-5.5	GB 5009.237 或 GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	≥ 1.0	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
阿斯巴甜, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/kg	≤ 0.0125	GB 5009.35
胭脂红 ^d , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^e , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.141
^a 仅适合于添加了柠檬黄的调味糖浆; ^b 仅适合于添加了日落黄的调味糖浆; ^c 仅适用于添加了亮蓝调味糖浆; ^d 仅适用于添加了胭脂红的调味糖浆; ^e 仅适用于添加了诱惑红的调味糖浆; 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不超过 1。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/g) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	--	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、pH 值、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

调味糖浆（饮料）是饮用水、果葡糖浆、麦芽糖浆、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、白砂糖、食用色素（玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、石榴香精、草莓香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、焦糖香精、榛果香精、芒果香精、凤梨香精、柳橙香精、蓝莓香精）为原料，经配料、调配、过滤、高温杀菌、调配、灌装、包装而制成的调味糖浆（饮料）（加 6 倍水稀释后饮用）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调味糖浆（饮料）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

民权九仟食品有限公司

2017 年 10 月 20 日