



411254S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0003S-2018

调味糖浆

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

H N

Q B

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以黑糖、果葡糖浆、甘蔗浓缩汁、荔枝浓缩汁、生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、冰糖、黑糖香精的一种或几种，经配料、熬制过滤、灌装、杀菌加工而成的果汁含量不低于2.5%的调味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.3 冰糖应符合QB/T 1173和 GB13104的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 黑糖香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.6 甘蔗浓缩汁、荔枝浓缩汁应符合GB 17325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	试验方法
性状	稠液体状	
色 泽	黑糖糖浆（调味糖浆）	焦糖色
	冰糖糖浆（调味糖浆）	淡黄色
气味与滋味	黑糖糖浆（调味糖浆）	有黑糖香气及滋味，无异味
	冰糖糖浆（调味糖浆）	有冰糖的香气及滋味，无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有原料物质的沉淀。	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法	
可溶性固形物（以 20℃折光计法），%	≥	35	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 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/ mL）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
酵母*（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	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 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；					
注 3：*指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑糖、果葡糖浆、甘蔗浓缩汁、荔枝浓缩汁、生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、冰糖、黑糖香精的一种或几种，经配料、熬制过滤、灌装、杀菌加工而成的果汁含量不低于2.5%的调味糖浆。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了调味糖浆的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

商丘市饮之健生物科技有限公司

QHNB