



411564S-2018



开封市祥符区八里湾镇国胜糖稀糕点加工坊企业标准

Q/KXBG 0001S-2018

饴糖

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

开封市祥符区八里湾镇国胜糖稀糕点加工坊 发布

前 言

企业标准按 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。

本标准由开封市祥符区八里湾镇国胜糖稀糕点加工坊提出。

本标准起草单位：开封市祥符区八里湾镇国胜糖稀糕点加工坊。

本标准主要起草人：马国胜。

H N

Q B

饴糖

1 范围

本标准规定了饴糖的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以玉米为主要原料、经过粉碎，用饮用水浸泡、加入无水氯化钙煮制、加入中温 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：枯草芽孢杆菌）糖化、过滤、熬制、加入或不加入焦亚硫酸钠，经冷却、包装而成的饴糖。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 无水氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.3 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 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	粘稠状液体	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
干物质（固形物），g/100g	\geq 70	GB/T 20883
硫酸灰分，g/100g	\leq 1.0	GB/T 20883
pH值	4.0-7.0	GB/T 20883
DE值	\geq 36	GB/T 20883
熬糖温度 $^{\circ}$ C	\geq 105	GB/T 20883
总砷（以As计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
^a 二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），g/kg	\leq 0.04	GB5009.34

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a适用于添加焦亚硫酸钠的产品。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括:感官、净含量及允许短缺量、pH、干物质（固形物）、硫酸灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

饴糖是以玉米为主要原料、经过粉碎，用饮用水浸泡、加入无水氯化钙煮制、加入中温 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：枯草芽孢杆菌）糖化、过滤、熬制、加入或不加入焦亚硫酸钠，经冷却、包装而成。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 15203 《食品安全国家标准 淀粉糖》和 GB/T 20883 《麦芽糖》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市祥符区八里湾镇国胜糖稀糕点加工坊

Q B