



412257S-2018



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2018

调味糖浆

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

商丘市冠领食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由商丘市冠领食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟庆林。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、麦芽糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冬瓜汁、羧甲基纤维素钠、一水柠檬酸、L-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、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、榛果香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、香草香精、冬瓜香精、焦糖香精、青柠香精）中的几种为原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的调味糖浆。

2 要求

2.1 原料

- 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 和 GB15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB15203 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 一水柠檬酸应符合 GB/T 8269 和 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.13 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、石榴香精、草莓香精、榛果香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、香草香精、冬瓜香精、焦糖香精、青柠香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 冬瓜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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
性 状		浓稠状液体	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。
色 泽	果糖风味调味糖浆	浅黄色，色泽均匀一致	
	玫瑰风味调味糖浆	红色，色泽均匀一致	
	青苹果风味调味糖浆	浅绿色，色泽均匀一致	
	水蜜桃风味调味糖浆	橙色，色泽均匀一致	
	石榴风味调味糖浆	浅棕红色，色泽均匀一致	
	草莓风味调味糖浆	红色，色泽均匀一致	
	柠檬风味调味糖浆	浅黄色，色泽均匀一致	
	薄荷风味调味糖浆	浅蓝色，色泽均匀一致	
	奇异果风味调味糖浆	浅绿色，色泽均匀一致	
	榛果风味调味糖浆	棕色，色泽均匀一致	
	黑糖糖浆（调味糖浆）	黑色，色泽均匀一致	
	冬瓜露（调味糖浆）	棕色，色泽均匀一致	
	青柠风味调味糖浆	浅亮蓝色，色泽均匀一致	
	果蜜（调味糖浆）	浅黄色，均匀一致	
香草风味调味糖浆	浅黄色，色泽均匀一致		
气、滋味		味甜、同时具有本品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
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℃)		3.5~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	50	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.91 ^f	SN/T 3854
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^d , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^e , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
注: ^a 适合于添加柠檬黄的产品; ^b 适合于添加日落黄的产品; ^c 适用于添加亮蓝的产品; ^d 适用于添加胭脂红的产品; ^e 适用于添加诱惑红的产品; 相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不超过 1。 ^f 适用于添加甜菊糖苷的产品,《关于食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮气等 8 种扩大使用范围的食品添加剂的公告》(2017 年 第 13 号) * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

调味糖浆是以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、麦芽糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冬瓜汁、羧甲基纤维素钠、一水柠檬酸、L-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、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、榛果香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、香草香精、冬瓜香精、焦糖香精、青柠香精）中的几种为原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的调味糖浆。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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

商丘市冠领食品有限公司