



412989S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0003S-2018

风味（调味）糖浆

2018-09-25 发布

2018-09-25 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/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖文静、施红霞、闫丹。

本标准自实施日起替代 Q/SYZJ 0003S-2018（备案号：411254S-2018，2018-5-11 发布及实施）。

H N

Q B

风味（调味）糖浆

1 范围

本标准规定了风味（调味）糖浆的分类、要求、检验方法、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（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用葡萄糖、蜂蜜、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、羧甲基纤维素钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、食品用香精（玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、石榴香精、草莓香精、蓝柑香精、巧克力香精、太妃香精、榛果香精、爱尔兰香精、莱姆香精、柠檬香精、冬瓜香精、薄荷香精、香草香精、香蕉香精、椰子香精、樱花香精、焦糖香精、提拉米苏香精、奇异果香精、荔枝香精、红莓香精、黑糖香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、桂圆香精、绿茶香精、橘子香精、红茶香精、乌龙茶香精、茉莉花茶香精、桂花香精）、天然薄荷脑、可可粉、可可液块、咖啡、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花、桂花、冬瓜原浆中的多种为原料，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的风味（调味）糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 食品用香精（玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、石榴香精、草莓香精、蓝柑香精、巧克力香精、太妃香精、榛果香精、爱尔兰香精、莱姆香精、柠檬香精、冬瓜香精、薄荷香精、香草香精、香蕉香精、椰子香精、樱花香精、焦糖香精、提拉米苏香精、奇异果香精、荔枝香精、红莓香精、黑糖香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、桂圆香精、绿茶香精、橘子香精、红茶香精、乌龙茶香精、茉莉花茶香精、桂花香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31 可可液块应符合 SB/T 10211 的规定。
- 2.1.32 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.33 红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.34 茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.35 冬瓜原浆应符合 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	检验方法
性 状	液体	从样品中随机取出一瓶，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，
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	然后以温开水漱口，品其滋味
-----	--------------------------	---------------

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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	20	GB/T 12143	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12	
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	10.0	GB 5009.256	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 ^a	1.0 ^b	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5 ^a	1.0 ^b	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	≤	0.15 ^c	0.3 ^d	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤	0.15 ^c	0.3 ^d	GB 5009.35
胭脂红，g/kg	≤	0.2（仅适用于添加胭脂红的产品）		GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤	0.3（仅适用于添加诱惑红的产品）		GB 5009.141
亮蓝，g/kg	≤	0.025（仅适用于添加亮蓝的产品）		GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	3.0 ^e		GB 5009.263
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.91 ^e		SN/T 3854
注：a 仅适用于同时添加山梨酸钾和苯甲酸钠的产品；b 仅适用于添加单种防腐剂（山梨酸钾或苯甲酸钠）的产品； c 仅适用于同时添加柠檬黄和日落黄的产品；d 仅适用于单独添加柠檬黄或日落黄的产品； e 仅适用于添加该种甜味剂（天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜菊糖苷）的产品； 相同色泽着色剂或防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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平板计数法
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	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 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 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的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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: 感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用葡萄糖、蜂蜜、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C、羧甲基纤维素钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、食品用香精（玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、石榴香精、草莓香精、蓝柑香精、巧克力香精、太妃香精、榛果香精、爱尔兰香精、莱姆香精、柠檬香精、冬瓜香精、薄荷香精、香草香精、香蕉香精、椰子香精、樱花香精、焦糖香精、提拉米苏香精、奇异果香精、荔枝香精、红莓香精、黑糖香精、焦糖香精、蜂蜜香精、咖啡香精、桂圆香精、绿茶香精、橘子香精、红茶香精、乌龙茶香精、茉莉花茶香精、桂花香精）、天然薄荷脑、可可粉、可可液块、咖啡、红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花、桂花、冬瓜原浆中的多种为原料，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的风味（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，GB/T 10789《饮料通则》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准规定了风味（调味）糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司