



410625S-2019



三门峡正月春蜂业有限公司企业标准

Q/SZF 0002S-2019

蜂蜜调味糖浆

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

三门峡正月春蜂业有限公司 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。

本标准由三门峡正月春蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁永平、乔严锋。

本标准适用于三门峡正月春蜂业有限公司、三门峡正月春蜂业有限公司平陆分公司。

H N

Q B

蜂蜜调味糖浆

1 范围

本标准规定了蜂蜜调味糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加麦芽糖、果葡糖浆、玉米淀粉、添加红枣酱或浓缩红枣汁、山楂酱或浓缩山楂汁、苹果酱或浓缩苹果汁、桃酱或浓缩桃汁、柿子酱或浓缩柿子汁、柚子酱或浓缩柚子汁、枸杞酱或浓缩枸杞汁、秋梨酱或浓缩秋梨汁、枇杷酱或浓缩枇杷汁、草莓酱或浓缩草莓汁、芒果酱或浓缩芒果汁、荔枝酱或浓缩荔枝汁、生活饮用水、食品添加剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、羧甲基纤维素钠）中的几种，经调配、混合、熬制、浓缩、过滤、灌装、包装加工而成的蜂蜜调味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.2 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203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 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.5 红枣酱、山楂酱、苹果酱、桃酱、柿子酱、柚子酱、枸杞酱、秋梨酱、枇杷酱、草莓酱、芒果酱、荔枝酱应符合GB/T 22474的规定。

2.1.6 浓缩苹果汁应符合GB 17325和GB/T 18963的规定。

2.1.7 浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩桃汁、浓缩柿子汁、浓缩柚子汁、浓缩枸杞汁、浓缩秋梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁应符合GB 17325的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.11 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232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 | 粘稠液体或半固态，久置允许有少量结晶 | 从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净白瓷盘中，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 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的滋味、气味、无异味 | |
| 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 |
|--------------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 40 | GB 5009.3 |
| 果糖和葡萄糖, g/100g | ≥ 20 | GB 5009.8 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| ^a 展青霉素, μg/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.185 |

注 1: a 仅适用于添加山楂酱或浓缩山楂汁、苹果酱或浓缩苹果汁的产品。

注 2: 同一功能的食品添加剂(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。

注 3: *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 | 指 标 | 检验方法 ^a |
|---------------|--------|-------------------|
| 菌落总数, CFU/g | ≤ 1000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ 0.3 | GB 4789.3 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ 200 | GB 4789.15 |
| 嗜渗酵母计数, CFU/g | ≤ 200 | GB 14963 附录 A |
| 沙门氏菌 | 0/25g | GB 4789.4 |
| 志贺氏菌 | 0/25g | GB 4789.5 |
| 金黄色葡萄球菌 | 0/25g | GB 4789.10 |

注: a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

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 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，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

H H N N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加麦芽糖、果葡糖浆、玉米淀粉、添加红枣酱或浓缩红枣汁、山楂酱或浓缩山楂汁、苹果酱或浓缩苹果汁、桃酱或浓缩桃汁、柿子酱或浓缩柿子汁、柚子酱或浓缩柚子汁、枸杞酱或浓缩枸杞汁、秋梨酱或浓缩秋梨汁、枇杷酱或浓缩枇杷汁、草莓酱或浓缩草莓汁、芒果酱或浓缩芒果汁、荔枝酱或浓缩荔枝汁、生活饮用水、食品添加剂（山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、羧甲基纤维素钠）中的几种，经调配、混合、熬制、浓缩、过滤、灌装、包装加工而成的蜂蜜调味糖浆。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 14963《食品安全国家标准 蜂蜜》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了蜂蜜调味糖浆的分类、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。

三门峡正月春蜂业有限公司

QB