



4 116025-2026



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0017S-2026

# 风味（调味）糖浆

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

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、检验规则等。

本标准适用于风味（调味）糖浆，按产品不同分为水果风味（调味）糖浆、其他风味（调味）糖浆。

水果风味（调味）糖浆是以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主要原料，添加水果原浆/浓缩汁（浆）、和（或）诺丽果浆中的一种或几种，添加蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、椰浆粉（固体饮料）、植脂末、蒸馏酒（白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒）、葡萄酒、米酒、果酒（石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒中的一种或几种）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、

海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、苋菜红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食品用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种，经配料、加热熬制、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的水果风味（调味）糖浆。

其他风味（调味）糖浆是以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、蔬菜原浆/浓缩汁、罗汉果浓缩汁中的一种或几种，添加或不添加茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、椰浆粉（固体饮料）、植脂末、蒸馏酒（白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒）、葡萄酒、米酒、果酒（石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒）中的一种或几种】、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化二淀粉己二酸

酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食品用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种，经配料、加热熬制、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的其他风味（调味）糖浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 水果、蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 水果浓缩汁（浆）、蔬菜浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 诺丽果浆应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.9 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.10 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.12 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.14 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.15 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.16 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.19 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.20 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.24 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.26 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.27 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薊、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.28 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定
- 2.1.29 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.30 玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.31 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.32 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.33 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.34 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.35 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.36 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.37 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.38 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.39 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.40 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.41 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.42 植物水煮提取物、应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.43 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.44 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.45 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.46 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.47 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.48 果酒应符合 NY/T 1508 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.49 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。

- 2.1.50 熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.51 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.52 魔芋粉 NY/T 494 的规定。
- 2.1.53 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.54 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.55 大豆浆应符合 SB/T 10633 的规定。
- 2.1.56 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.57 乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.60 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.61L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.62 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.63 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.64 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.65 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.66 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.68 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.69 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.70 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.71 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.72 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.73 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.75 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.76 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.77 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.78 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.79 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.80 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.81 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.82 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。

- 2.1.83 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.84 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.85 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.86 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.87 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.88 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.89 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.90 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.91 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.92 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.93 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.94 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.95 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.96 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.97 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.98 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.99 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.100 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.101 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.102 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.103 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.104 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.105 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.106 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.107 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。
- 2.1.108 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.109 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.110 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.111 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.112 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.113 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.114 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.115 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.116 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.117 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.118  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.119 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.120 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.121 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.122 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.123 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.124 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.125 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.126 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.127 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.128 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 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	具有各本品应有的色泽	
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	

## 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
		水果风味（调味） 糖浆	其他风味（调味） 糖浆	
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	0.3	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	0.3	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	0.2	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	0.3	GB 5009.141
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	0.025	GB 5009.35

$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	0.05	GB 5009.83
苋菜红 <sup>a</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤	0.3	—	GB 5009.35
纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.07		GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	3.0		GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.91		SN/T 3854
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
植酸 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2		GB 5009.153
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
磷酸盐 <sup>c</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	10.0		GB 5009.256
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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；

b 仅适用于添加山楂、苹果制品的产品；

c 仅适用于添加磷酸盐的产品。

## 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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

注：a样品的采样和处理按GB 4789.1 执行。

## 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于风味（调味）糖浆，按产品不同分为水果风味（调味）糖浆、其他风味（调味）糖浆。

水果风味（调味）糖浆是以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主要原料，添加水果原浆/浓缩汁（浆）、和（或）诺丽果浆中的一种或几种，添加蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、麦芽糊精、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、椰浆粉（固体饮料）、植脂末、蒸馏酒（白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒）、葡萄酒、米酒、果酒（石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒中的一种或几种）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名

阿斯巴甜)、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、苋菜红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食品用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种,经配料、加热熬制、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的水果风味(调味)糖浆。

其他风味(调味)糖浆是以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水(经过滤、反渗透)、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、水苏糖、蔬菜原浆/浓缩汁、罗汉果浓缩汁中的一种或几种,添加或不添加茶叶或茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种)、菊粉、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉(奶粉)、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小茴、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种】、椰浆粉(固体饮料)、植脂末、蒸馏酒(白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒)、葡萄酒、米酒、果酒(石榴酒、青梅酒、橘子酒、沙棘酒、苹果酒、山楂酒、杨桃酒、菠萝酒、草莓酒、芒果酒、桃酒、荔枝酒、柚子酒、百香果酒、李子酒、红枣酒、杨梅酒、樱桃酒、枸杞酒、枇杷酒)中的一种或几种】、果醋(沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种)、熟制粮食粉【大米、糙米、黑米、红米、紫米、香米、小米、黍米、稷米、小麦、大麦、黑麦、藜麦、莜麦、荞麦、青稞、燕麦、玉米糝、高粱米、苦荞米、大豆、红豆、绿豆、红小豆、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆中的一种或几种】、抹茶粉、魔芋粉、藕粉、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆浆、食用盐、海盐、乳酸菌发酵液中的一种或几种,添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、磷酸、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化二淀粉己二酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、磷脂、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂

肪酸酯、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、食用香精、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑中的一种或几种，经配料、加热熬制、冷却或不冷却、灌装、包装加工而成的其他风味（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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠作为食品添加剂（抗氧化剂）使用。

河南正红食品科技有限公司

Q B