

ICS

# Q/JYSP

## 玉林市玉州区佳原食品加工厂企业标准

Q/JYSP 0002S—2021

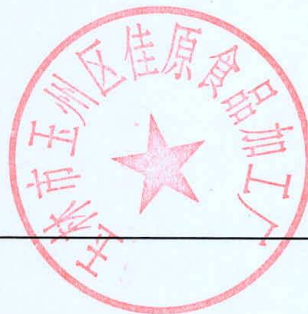


### 调味糖浆



2021 - 09 - 25 发布

2021 - 10 - 25 实施



玉林市玉州区佳原食品加工厂 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由玉林市玉州区佳原食品加工厂提出并起草。

本文件主要起草人：杨来辉。

本文件于2021年9月25日发布，2021年10月25日实施。

# 调味糖浆

## 1 范围

本文件规定了调味糖浆的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以白砂糖、果葡糖浆中的一种或两种为主要原料，配以饮用水，添加或不添加赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、浓缩果汁、焦糖色（加氨生产或普通法）、柠檬黄、胭脂红、柠檬酸、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、食品用香精中的几种（详见第4章），经配料、预处理、煮制、过滤（或不过滤）、灌装等工艺加工制成的调味糖浆。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20885 葡萄糖浆  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB/T 35883 冰糖  
GB/T 35884 赤砂糖  
GB/T 35885 红糖  
QB/T 4567 黑糖

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

#### 4.1 按食用方式不同分类

分为即食类产品和非即食类产品。

#### 4.2 按配料不同分类

##### 4.2.1 黑糖糖浆

配料：白砂糖、果葡糖浆、黑糖、饮用水、焦糖色（加氨生产或普通法）、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、甜菊糖苷（或不添加）、黑糖香精。

##### 4.2.2 黄金糖浆

配料：白砂糖、果葡糖浆、饮用水、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、甜菊糖苷（或不添加）、焦糖色（加氨生产或普通法）、柠檬黄、甘蔗香精。

##### 4.2.3 冰糖糖浆

配料：白砂糖、果葡糖浆、冰糖、饮用水、羧甲基纤维素钠、甜菊糖苷（或不添加）、山梨酸钾。

##### 4.2.4 果汁糖浆

配料：白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁、饮用水、赤砂糖（或不添加）、黑糖（或不添加）、柠檬酸、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、甜菊糖苷（或不添加）、柠檬黄、胭脂红。

##### 4.2.5 烤奶味糖浆

配料：白砂糖、果葡糖浆、黑糖、赤砂糖（或不添加）、饮用水、焦糖色（加氨生产或普通法）、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、甜菊糖苷（或不添加）、烤奶香精。

##### 4.2.6 焦糖味糖浆

配料：白砂糖、果葡糖浆、红糖、饮用水、焦糖色（加氨生产或普通法）、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、甜菊糖苷（或不添加）、焦糖香精。

##### 4.2.7 红糖糖浆

配料：白砂糖、果葡糖浆、红糖、饮用水、焦糖色（加氨生产或普通法）、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、甜菊糖苷（或不添加）、红糖香精。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

#### 5.1.2 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定

#### 5.1.3 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

#### 5.1.4 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

#### 5.1.5 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

#### 5.1.6 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

#### 5.1.7 浓缩果汁

应符合GB 17325的规定。

#### 5.1.8 焦糖色（加氨生产或普通法）

应符合GB 1886.64 的规定。

#### 5.1.9 柠檬黄

应符合GB 4481.1的规定。

#### 5.1.10 胭脂红

应符合GB 1886.220的规定。

#### 5.1.11 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

#### 5.1.12 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

## 5.1.13 蔗糖脂肪酸酯

应符合 GB 1886.27 的规定。

## 5.1.14 羧甲基纤维素钠

应符合 GB 1886.232 的规定。

## 5.1.15 甜菊糖苷

应符合 GB 8270 的规定。

## 5.1.16 黑糖香精、甘蔗香精、烤奶香精、焦糖香精、红糖香精

应符合 GB 30616 的规定。

## 5.1.17 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈该产品应有的色泽
组织形态	粘稠状液体
滋味与气味	甜味柔和，具有该糖浆特有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
干物质（固形物）/（%）	$\geq$ 40
pH 值（20℃）	3.0~6.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	$\leq$ 0.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	$\leq$ 0.4
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

## 5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表 3 即食类产品微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000

注：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。

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中调味糖浆的规定。

## 7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

将内容物倒入白色瓷盘内，在明亮的自然光处，用正常视力观测色泽、组织形态和杂质，鉴别气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

#### 8.2.2 pH 值

按GB 5009.237规定的方法进行测定。

#### 8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 8.3 微生物指标

#### 8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

### 9.2 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一种包装规格的产品为同批产品。

### 9.3 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求，一份检测，一份备样。

### 9.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目：感官要求、干物质（固形物）、pH值、净含量。

### 9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目：包括本文件中第5.2、5.3、5.4、6.2规定的项目。

### 9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.6.2 即食类产品：微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

9.6.3 非即食类产品：检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。



## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

### 10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.3.2 装卸产品时不应丢甩，产品不应直接接触地面。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 20cm，堆码高度以提取方便为宜。

### 10.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，常温下产品保质期为12个月。

---