

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
2104 0050 S- 2023 号
标准备案日期 2023年 8月2 日

Q/CXY

辽宁创鑫源生物科技有限公司企业标准

Q/CXY 0005S-2023

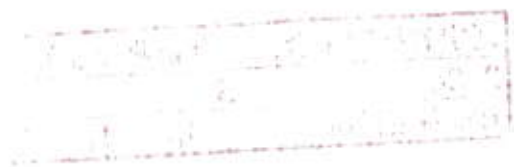
调味糖浆

2023-7-20 发布

2023-8-15 实施

辽宁创鑫源生物科技有限公司 发布

Q/CXY 0005S-2023



前 言

本标准按照 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》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 15203-2014《食品安全国家标准 淀粉糖》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标依据产品实测值确定。

本标准由辽宁创鑫源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李刚。

本标准属首次发布。

调味糖浆

1 范围

本标准规定了复配糖浆的分类、要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以果葡糖浆和（或）麦芽糖浆为原料，依据分类选择冰糖、白砂糖、生活饮用水、食品香精、阿斯巴甜、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、焦糖色、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成的调味糖浆。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色（加氨生产）

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20882.2-2021 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）

GB/T 20882.4-2021 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 分类

按配方和用途分为：冰糖糖浆、蔗糖糖浆、果蜜糖浆、黄金糖浆、焦糖风味糖浆、提浆月饼糖浆、通用糖浆、白糖糖浆、果味转化糖浆、蜂蜜调味糖浆。

3.1 冰糖糖浆

以果葡糖浆为主要原料、添加冰糖、白砂糖、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂阿斯巴甜、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.2 蔗糖糖浆

以果葡糖浆为主要原料、添加白砂糖、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、阿斯巴甜、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.3 果蜜糖浆

以果葡糖浆为主要原料、添加白砂糖、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、DL-苹果酸、阿斯巴甜、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.4 黄金糖浆

以果葡糖浆和麦芽糖浆为主要原料、添加白砂糖、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、日落黄，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.5 焦糖风味糖浆

以麦芽糖浆为主要原料、添加果葡糖浆、白砂糖、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.6 提浆月饼糖浆

以麦芽糖浆和果葡糖浆为主要原料、添加白砂糖、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.7 通用糖浆

以麦芽糖浆和果葡糖浆为主要原料、添加白砂糖、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.8 白糖糖浆

以白砂糖为主要原料、添加果葡糖浆、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.9 果味转化糖浆

以果葡糖浆为主要原料、添加白砂糖、麦芽糖浆、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

3.10 蜂蜜调味糖浆

以果葡糖浆为主要原料、添加白砂糖、麦芽糖浆、生活饮用水、食用香精、添加食品添加剂焦糖色、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾，经调配、加热、搅拌、灌装加工制成。

4 要求

4.1 原料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

4.1.1 果葡糖浆：

应符合 GB/T 20882.4 的规定。

4.1.2 麦芽糖浆：

应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.3 冰糖：

应符合 GB/T 35883 的规定。

4.1.4 白砂糖：

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 生活饮用水：

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食品香精：

应符合 GB 30616 的规定。

4.1.7 阿斯巴甜：

应符合 GB 1886.47 的规定。

4.1.8 柠檬酸：

应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.9 柠檬酸钠：

应符合 GB 1886.25 的规定。

4.1.10 柠檬黄：

应符合 GB 4481.1 的规定。

4.1.11 日落黄：

应符合 GB 6227.1 的规定。

4.1.12 焦糖色：

应符合 GB 1886.64 的规定。

4.1.13 DL-苹果酸：

应符合 GB 25544 的规定。

4.1.14 山梨酸钾：

应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.15 其他:

应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽, 色泽均匀一致	将适量被测样品置于一洁净烧杯中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽、状态、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
状 态	均匀的粘稠液体, 允许有少量晶体存在	
滋味、气味	甜味温和, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 50	GB/T 20882.2 中 6.2
硫酸灰分/(g/100g)	≤ 0.6	GB/T 20882.2 中 6.8
pH	4.0-6.0	GB/T 20882.2 中 6.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计)/(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.34

4.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定方法测定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告,

合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验和备查要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格过后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目：感官要求、干物质（固形物）、pH、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目应包括本标准技术要求规定的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，每半年（或一年）进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设各时；
- d) 检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标识、标签、包装、运输、贮存

6.1 标识、标签

标识、标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标识应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品采用符合国家食品安全的包装材料包装。食品包装材料应符合GB 9683的规定。运输包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，并隔墙离地贮存。在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，常温下保质期为12个月。