



412547S-2017



洛阳市全福食品有限公司企业标准

Q/LQS 0005S-2017

食用糖浆

2017-10-20 发布

2017-10-20 实施

洛阳市全福食品有限公司 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》编写。

本标准由洛阳市全福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈社军、张蕾、司理达。

H N

Q B

食用糖浆

1 范围

本标准规定了食用糖浆的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以白砂糖、水、柠檬酸为原料，经熬煮加工制成的非即食食用糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
形 态	呈粘稠状液体	取适量样品，放置于透明容器中，在自然光线下，采用目视、鼻嗅、口尝
色 泽	微黄色或深黄色，清亮透明	
气味、滋味	清甜气味、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	试验方法
水分/ (g/100g)	≤ 30.0	GB 5009.3
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g)	≥ 70.0	GB 5009.7
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅指标严于 GB 2762 的规定。

2.4 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 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用糖浆是以白砂糖、水、柠檬酸为原料，经熬煮加工制成的非即食食用糖浆。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了食用糖浆的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准中铅严于国标 GB 2762 的规定。

H N

洛阳市全福食品有限公司

2017年09月27日

Q B