



413182S-2017



商丘市曾红食品有限公司企业标准

Q/SZS 0007S-2017

---

# 调味糖浆

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

商丘市曾红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商丘市曾红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程相玲。

H N

Q B

# 调味糖浆

## 1 范围

本标准规定了调味糖浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、白砂糖、生产用水为主要原料，添加食品添加剂（山梨酸钾、焦糖色），经调配、加热、冷却、灌装、封口加工而成的调味糖浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 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	检 验 方 法
色 泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，
性 状	半固态、膏状	
气味、滋味	具有本品特有的香气、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 测 方 法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
总糖, g/100g	≥ 20	GB 5009.7
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：带\*严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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	1	10	GB 4789.3 的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤					
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、麦芽糖、蜂蜜、白砂糖、生产用水为主要原料，添加食品添加剂（山梨酸钾、焦糖色），经调配、加热、冷却、灌装、封口加工而成的调味糖浆。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国标 GB 2762 的规定。

H N

商丘市曾红食品有限公司

Q B