



410278S-2026



河南清山茶业有限公司企业标准

Q/HQS 0005S-2026

淀粉糖

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

河南清山茶业有限公司 发布

前 言

本标准由河南清山茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏盛。

H N

Q B

淀粉糖

1 范围

本标准规定了淀粉糖的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄糖、饴糖（麦芽糖）、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种为原料，经原料验收、包装加工而成的淀粉糖。

根据所用原辅料不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖、饴糖（麦芽糖）低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆应符合 GB 15203 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	具有产品应有的性状	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，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
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.45	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。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、饴糖（麦芽糖）、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆中的一种为原料，经原料验收、包装加工而成的淀粉糖。

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，制定本企业标准，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。

河南清山茶业有限公司

H N

Q B