



417034S-2020



赢世食品（河南）有限公司企业标准

Q/YSHN 0005S-2020

调味糖浆

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

赢世食品（河南）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：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由赢世食品（河南）有限公司提出。

本标准由赢世食品（河南）有限公司、众平检测有限公司起草。

本标准起草人：邢盖、杨小利。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果葡糖浆、麦芽糖浆、大米糖浆中的两种或全部为原料，添加蜂蜜、焦糖色、食用香精（麦芽香精、槐花香精、罗汉果香精、桂花香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、加热、冷却、灌装、封口加工而成的非即食调味糖浆。

根据原料不同分为：调味麦芽糖浆、蜂蜜调味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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 大米糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.7 食用香精（麦芽香精、槐花香精、罗汉果香精、桂花香精）应符合 GB 30616 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、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	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）, 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

注：带*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 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。

2.6 其他要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、麦芽糖浆、大米糖浆中的两种或全部为原料，添加蜂蜜、焦糖色、食用香精（麦芽香精、槐花香精、罗汉果香精、桂花香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、加热、冷却、灌装、封口加工而成的非即食调味糖浆。

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，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

赢世食品（河南）有限公司

Q B