



411004S-2021



孟州市麦特灵有限责任公司企业标准

Q/MMY 0002S-2021

# 调味糖浆粉

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

孟州市麦特灵有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市麦特灵有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：郑振祥。

H N

Q B

# 调味糖浆粉

## 1 范围

本标准规定了调味糖浆粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄糖浆为原料，添加水果粉（香蕉粉、柠檬粉、草莓粉、蓝莓粉、桔子粉、百香果粉、橙粉、火龙果粉中的一种或几种）、焦糖色，经配料、喷雾干燥、包装而成的调味糖浆粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20885 的规定。

2.1.2 水果粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	粉 状	从混合均匀的样品中取出 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味、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	≤ 7.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖浆为原料，添加水果粉（香蕉粉、柠檬粉、草莓粉、蓝莓粉、桔子粉、百香果粉、橙粉、火龙果粉中的一种或几种）、焦糖色，经配料、喷雾干燥、包装而成的调味糖浆粉。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市麦特灵有限责任公司

H N

Q B