



410961S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0003S-2021

风味（调味）糖浆

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代 Q/SYZJ 0003S-2019（备案号：411376S-2019，2019-5-30 发布及实施）。

H N

Q B

风味（调味）糖浆

1 范围

本标准规定了风味（调味）糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透），添加蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、浓缩水果汁/浆【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、话梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣中的一种或几种】、浓缩蔬菜汁/浆【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、玉米、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物或其水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、沙棘叶、牛蒡根、枇杷叶、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】中的几种，添加乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、麦芽糊精、磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、甘油、磷酸、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、苋菜红【仅适用于水果风味（调味）糖浆】、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、

巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】中的几种，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的风味（调味）糖浆。

根据所用原辅料不同，产品分类为水果风味（调味）糖浆、其他风味（调味）糖浆。

2 分类

2.1 水果风味（调味）糖浆

以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透），添加浓缩水果汁/浆【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、话梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣中的一种或几种】，添加蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、浓缩蔬菜汁/浆【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、玉米、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物或其水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、沙棘叶、牛蒡根、枇杷叶、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】中的几种，添加乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、麦芽糊精、磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、甘油、磷酸、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、

柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、苋菜红、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】中的几种，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成。

2.2 其他风味（调味）糖浆

以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透），添加蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、浓缩蔬菜汁/浆【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、玉米、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物或其水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、沙棘叶、牛蒡根、枇杷叶、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】中的几种，添加乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、麦芽糊精、磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、甘油、磷酸、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】中的几种，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.12 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.14 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.15 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 3.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.17 浓缩水果汁/浆、浓缩蔬菜汁/浆、罗汉果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.18 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 3.1.19 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 3.1.20 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 3.1.21 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.22 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 3.1.23 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 3.1.24 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 3.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.26 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 3.1.27 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.28 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.29 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.30 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.31 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 3.1.32干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.33再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.34调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 3.1.35牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.36丁香、刀豆、小蓟、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 3.1.37八角茴香、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.38重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》2010 年第 3 号的规定
- 3.1.39丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》的规定。
- 3.1.40玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。
- 3.1.41桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.42人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.43沙棘叶应符合原国家卫计委公告 2013 年第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。
- 3.1.44牛蒡根应符合原国家卫计委国卫食品函[2013]83 号《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 3.1.45枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 3.1.46大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》的规定。
- 3.1.47小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号《卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》的规定。
- 3.1.48坚果籽类及其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.49植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

- 3.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.57 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.58 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.59 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.62 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 3.1.63 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.64 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.65 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.66 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 3.1.67 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.68 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.69 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.70 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 3.1.71 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.72 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.73 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.74 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 3.1.75 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.76 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.77 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.78 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.79 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.80 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 3.1.81 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.82 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

- 3.1.83 N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 3.1.84 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.85 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 3.1.86 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.87 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 3.1.88 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 3.1.89 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.90 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.91 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 3.1.92 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.93 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.94 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.95 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.96 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.97 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.98 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.99 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.100 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.101 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 3.1.102 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.103 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.104 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

3.2 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	液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各本品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
		水果调味糖浆	其他调味糖浆	
a 着色剂	柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤ 0.5	0.3	GB 5009.35
	胭脂红, g/kg	≤ 0.5	0.2	GB 5009.35
	诱惑红, g/kg	≤ 0.3	0.3	GB 5009.141或 SN/T 1743
	亮蓝, g/kg	≤ 0.5	0.025	GB 5009.35
	苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.3	—	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.05	0.05	GB 5009.83
a 甜味剂	纽甜, g/kg	≤ 0.07		GB 5009.247
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 3.0		GB 5009.263
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.91		SN/T 3854
a 防腐剂	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0		GB 5009.28
	苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0		GB 5009.28
*铅 (以Pb计), mg/kg		≤ 0.4		GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg		≤ 0.5		GB 5009.11
b 展青霉素, μg/kg		≤ 20		GB 5009.185
c 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 10.0		GB 5009.256
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 仅适用于添加浓缩山楂汁/浆、浓缩苹果汁/浆的产品; c 仅添加磷酸盐 (磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠) 的产品 注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

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

编制说明

本标准适用于以白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透），添加蜂蜜、结晶果糖、低聚果糖、海藻糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、浓缩水果汁/浆【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、话梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣中的一种或几种】、浓缩蔬菜汁/浆【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、玉米、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、罗汉果浓缩汁、茶叶或茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳、植物或其水煮提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、乌梅、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、沙棘叶、牛蒡根、枇杷叶、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】、坚果籽类及其酱【板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种】、植脂末【葡萄糖浆、精炼大豆油（部分氢化）、酪蛋白、乳清粉】中的几种，添加乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、麦芽糊精、磷脂、酪蛋白酸钠、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、改性大豆磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、甘油、磷酸、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、苋菜红【仅适用于水果风味（调味）糖浆】、焦糖色、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、苯甲酸钠、山梨酸钾、天然薄荷脑、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、茶香精、粮食香精、花卉香精、香草香精、坚果香精、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡香精薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精中的一种或几种】中的几种，经配料、加热、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的风味（调味）糖浆。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠作为食品添加剂（抗氧化剂）使用。

商丘市饮之健生物科技有限公司

H N

Q B