



412263S-2021



商丘市冠领食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2021

调味糖浆

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

商丘市冠领食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市冠领食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市冠领食品有限公司。

本标准主要起草人：孟庆林、丁杰。

本标准自发布实施日起替代Q/SGS 0001S-2018(备案号：412257S-2018)。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、麦芽糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖中的几种为主要原料，添加或不添加冬瓜汁、浓缩汁、浆（苹果浓缩汁、百香果浓缩汁、红西柚浓缩汁、荔枝浓缩汁、椰子浓缩汁、杏仁浓缩汁、黑莓浓缩汁、桃浓缩汁、杨梅浓缩汁、蓝莓浓缩汁、姜浓缩汁、葡萄浓缩汁、甘蔗浓缩汁、芒果浓缩汁、芒果原浆、杨梅原浆、荔枝原浆、姜原浆中的一种或几种）、绿茶粉、抹茶粉、红茶粉中的一种或几种，添加食用盐、食品添加剂【氯化钙、 β -胡萝卜素、海藻酸丙二醇酯、果胶、亚硫酸钠、苯甲酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、甜菊糖苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾中的一种或几种】、食用色素【苋菜红（仅适用于水果调味糖浆）、二氧化钛、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色中的一种或几种】、食用香精（玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、石榴香精、草莓香精、榛果香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、香草香精、冬瓜香精、焦糖香精、青柠香精、斑斓香精、啤酒香精、菠萝香精、栀子花香精、冰凉香精、口感香精、桂花香精、百香果香精、西番莲香精、红西柚香精、黄瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木花香精、紫罗兰香精、杏仁香精、黑莓香精、白糖香精、红茶香精、白桃香精、绿茶香精、抹茶香精、焦糖香精、杨梅香精、薰衣草香精、甘蔗香精、芒果香精、蓝莓香精、黑加仑香精、生姜香精、姜香精、巧克力香精、巧克力曲奇香精、葡萄香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的调味糖浆。

根据原料不同可分为：水果调味糖浆：青苹果调味糖浆、水蜜桃调味糖浆、石榴调味糖浆、草莓调味糖浆、柠檬调味糖浆、奇异果调味糖浆、青柠调味糖浆、百香果调味糖浆、红西柚调味糖浆、青瓜调味糖浆、荔枝调味糖浆、黑莓调味糖浆、白桃调味糖浆、杨梅调味糖浆、芒果调味糖浆、蓝莓调味糖浆、葡萄调味糖浆、西瓜调味糖浆。

其他调味糖浆：果糖风味调味糖浆、玫瑰风味调味糖浆、青苹果风味调味糖浆、水蜜桃风味调味糖浆、石榴风味调味糖浆、草莓风味调味糖浆、柠檬风味调味糖浆、薄荷风味调味糖浆、奇异果风味调味糖浆、榛果风味调味糖浆、黑糖糖浆（调味糖浆）、冬瓜露（调味糖浆）、青柠风味调味糖浆、果蜜（调味糖浆）、香草风味调味糖浆、菠萝啤酒风味糖浆、栀子花风味糖浆、桂花风味糖浆、百香果风味糖浆、红西柚风味糖浆、青瓜风味糖浆、荔枝风味糖浆、椰子风味糖浆、接骨木花风味糖浆、紫罗兰风味糖浆、

杏仁风味糖浆、黑莓风味糖浆、红茶风味糖浆、白桃风味糖浆、绿茶风味糖浆、抹茶风味糖浆、焦糖风味糖浆、杨梅风味糖浆、薰衣草风味糖浆、甘蔗风味糖浆、芒果风味糖浆、蓝莓风味糖浆、生姜风味糖浆、巧克力风味糖浆、巧克力曲奇风味糖浆、葡萄风味糖浆、西瓜风味糖浆、爆米花风味糖浆、蔗糖糖浆（调味糖浆）、斑斓风味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB/T 8269 和 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.13 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 冬瓜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.23 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.24 甘蔗浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.25 浓缩汁、浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 绿茶粉、抹茶粉、红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

- 2.1.27 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.32 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.33 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.36 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.47 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.48 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。
- 2.1.49 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	浓稠状液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	味甜、同时具有本品应有的气、滋味，无异味、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
pH 值 (25℃)	3.5~6.5	GB/T 5750.4或 GB 5009.237
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 50	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 10.0	GB 5009.256
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.5 (水果调味糖浆) 0.3 (其他调味糖浆)	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.5 (水果调味糖浆) 0.3 (其他调味糖浆)	GB 5009.35 或 SN/T 1743
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.141 或 SN/T 1743
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.83
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.3 (水果调味糖浆)	GB 5009.35
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.91	SN/T 3854
二氧化钛 ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.246
亚硫酸钠 ^a (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: ^a 适合于添加该食品添加剂的产品; ^b 适合于添加苹果浓缩汁的产品; 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规定的最大使用量的比		

例之和不应超过1。

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
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
注: a 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、可溶性固形物、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

调味糖浆是以生活饮用水（过滤、反渗透）、果葡糖浆、麦芽糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖中的几种为主要原料，添加或不添加冬瓜汁、浓缩汁、浆（苹果浓缩汁、百香果浓缩汁、红西柚浓缩汁、荔枝浓缩汁、椰子浓缩汁、杏仁浓缩汁、黑莓浓缩汁、桃浓缩汁、杨梅浓缩汁、蓝莓浓缩汁、姜浓缩汁、葡萄浓缩汁、甘蔗浓缩汁、芒果浓缩汁、芒果原浆、杨梅原浆、荔枝原浆、姜原浆中的一种或几种）、绿茶粉、抹茶粉、红茶粉中的一种或几种，添加食用盐、食品添加剂【氯化钙、 β -胡萝卜素、海藻酸丙二醇酯、果胶、亚硫酸钠、苯甲酸钠、瓜尔胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、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）、甜菊糖苷、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾中的一种或几种】、食用色素【苋菜红（仅适用于水果调味糖浆）、二氧化钛、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色中的一种或几种】、食用香精（玫瑰香精、青苹果香精、水蜜桃香精、石榴香精、草莓香精、榛果香精、柠檬香精、薄荷香精、奇异果香精、香草香精、冬瓜香精、焦糖香精、青柠香精、斑斓香精、啤酒香精、菠萝香精、栀子花香精、冰凉香精、口感香精、桂花香精、百香果香精、西番莲香精、红西柚香精、黄瓜香精、荔枝香精、椰子香精、接骨木花香精、紫罗兰香精、杏仁香精、黑莓香精、白糖香精、红茶香精、白桃香精、绿茶香精、抹茶香精、焦糖香精、杨梅香精、薰衣草香精、甘蔗香精、芒果香精、蓝莓香精、黑加仑香精、生姜香精、姜香精、巧克力香精、巧克力曲奇香精、葡萄香精、青提香精、西瓜香精、爆米花香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的调味糖浆。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依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市冠领食品有限公司