



410567S-2022



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0001S-2022

# 水果调味糖浆

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市卓客食品有限公司。

本标准主要起草人：李全意、郭艳伟。

本标准自发布之日起替代 Q/SZS 0001S-2021（备案号：411140S-2021）。

H N

Q B

# 水果调味糖浆

## 1 范围

本标准规定了水果调味糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖中的几种为主要原料，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、桑椹、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、乌梅、桔子、覆盆子、红枣中的一种或几种】，添加或不添加浓缩蔬菜汁/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、食用盐、植物或水煮提取物【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（人工种植五年以下）、沙棘叶、牛蒡根、枇杷叶、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】中的一种或几种，添加食品添加剂【乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硫酸钠、苯甲酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、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、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、氯化钙、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（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种】、食用色素【苋菜红、二氧化钛、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种或几种】、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、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精、斑斓香精、冰凉香精、口感香精中的一种或几种】中的几种，经调配、加热、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的水果调味糖浆。

根据所用原辅料不同，产品分为：单一型水果调味糖浆和复合型水果调味糖浆。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定
- 2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定
- 2.1.5 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定
- 2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.14 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.15 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.16 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.17 速溶咖啡粉应符合 DBS 53/021 的规定。
- 2.1.18 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.21 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.22 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.23 丁香、刀豆、小茴、乌梅、火麻仁、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、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）、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。
- 2.1.24 八角茴香、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批 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》的规定。

- 2.1.26 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。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 桂花、茉莉花、代代花应清洁、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 人参（人工种植五年以下）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。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 牛蒡根应符合原国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83 号）的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.47 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.50 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.51 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.54 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.55 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.56 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.57 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.58 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.59 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.60 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.63 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.64 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.67 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.68 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.69 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.70 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.71 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.72 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.73 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。
- 2.1.74 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.75 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.76 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.77 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.78 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.79 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.80 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.81 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.82 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.83 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.84  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.85 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.86 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.87 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.88 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.89 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、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精、斑斓香精、冰凉香精、口感香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.90 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.91 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.92 枳椇子应符合 GB 19300 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	$\geq$ 50	GB/T 12143	
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12	
二氧化钛 <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.246	
磷酸盐 <sup>a</sup> [以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计], g/kg	$\leq$ 10.0	GB 5009.256	
展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 20	GB 5009.185	
甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (阿斯巴甜), g/kg	$\leq$ 3.0	GB 5009.263

	纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
	甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.91	SN/T 3854
着色剂	柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.141 或 SN/T 1743
	苋菜红 <sup>a</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
	β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.83
防腐剂	山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
	苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
	亚硫酸钠 <sup>a</sup> (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
注 1: 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 最大使用量的比例之和不应超过 1。				
注 2: a 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。				
注 3: b 指标仅适用于添加浓缩苹果汁/浆、浓缩山楂汁/浆的产品的检测。				
注 4: *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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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 的规定。

## 2.7 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖中的几种为主要原料，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、桑椹、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、乌梅、桔子、覆盆子、红枣中的一种或几种】，添加或不添加浓缩蔬菜汁/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、食用盐、植物或水煮提取物【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（人工种植五年以下）、沙棘叶、牛蒡根、枇杷叶、大麦苗、小麦苗中的一种或几种】中的一种或几种，添加食品添加剂【乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硫酸钠、苯甲酸钠、三聚磷酸钠、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、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、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、氯化钙、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（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇中的一种或几种】、食用色素【苋菜红、二氧化钛、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红中的一种或几种】、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、蜂蜜香精、巧克力曲奇香精、巧克力香精、咖啡薄荷香精、植物香精、糖香精、橘皮香精、肉桂香精、桂圆香精、斑斓香精、冰凉香精、口感香精中的一种或几种】中的几种，经调配、加热、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的水果调味糖浆。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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。