



410568S-2022



商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0002S-2022

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。

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，添加或不添加食品添加剂【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【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、包装加工而成的调味糖浆。

根据所用原辅料不同，分为：果糖调味糖浆、黑糖调味糖浆、红糖调味糖浆、焦糖调味糖浆、冰糖调味糖浆、复合调味糖浆。

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 二氧化钛应符合 GB 1886.341 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、代代花、茉莉花应清洁、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 食用盐应符合 GB 2721 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- α -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 β -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 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),%		≥ 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
二氧化钛 ^a ,g/kg		≤ 5.0	GB 5009.246
磷酸盐 ^a [以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计],g/kg		≤ 10.0	GB 5009.256
甜 味 剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜),g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
	纽甜 ^a ,g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
	甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计),g/kg	≤ 0.91	SN/T 3854
着 色 剂	柠檬黄 ^a ,g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	日落黄 ^a ,g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	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

	亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.83
防腐剂	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
	亚硫酸钠 ^a (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: *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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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。

H N

Q B

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，添加或不添加食品添加剂【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【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。

本标准规定的产品在GB 2760中的类别号及类别为：其他调味糖浆（类别号为：11.05.02）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市卓客食品有限公司