



410667S-2022



孟州市金玉米有限责任公司企业标准

Q/JYM 0013S-2022

复配糖浆

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

孟州市金玉米有限责任公司 发布

前 言

本标准由孟州市金玉米有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：孙建光。

H N

Q B

复配糖浆

1 范围

本标准规定了复配糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽糖浆、果葡糖浆、海藻糖浆中的一种或几种，生活饮用水为主要原料，添加或不添加红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖浆中的一种或几种为辅料，添加或者不添加赤藓糖醇、柠檬酸中的一种或几种，经配料、混合、浓缩、灌装、包装加工制成的复配糖浆。

根据添加原辅料的不同分为不同产品：麦芽糖复配糖浆、果葡糖复配糖浆、海藻糖复配糖浆、复配糖浆。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 海藻糖浆应符合 GB/T 23529 和 QB/T 2848 或 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 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	粘稠状	随机从样品中取出 1 件，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	
干物质（固形物），%	≥	40	GB/T 20883
pH 值		3.5~7.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

注：*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

1、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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为：感官要求、干物质（固形物）、净含量及允许短缺量、pH 值、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

本标准适用于以麦芽糖浆、果葡糖浆、海藻糖浆中的一种或几种，生活饮用水为主要原料，添加或不添加红糖、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、葡萄糖浆中的一种或几种为辅料，添加或者不添加赤藓糖醇、柠檬酸中的一种或几种，经配料、混合、浓缩、灌装、包装加工制成的复配糖浆。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，制定了本企业标准，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 中的规定。

孟州市金玉米有限责任公司

H N

Q B