



411921S-2022



商丘市永鼎生物科技有限公司企业标准

Q/SQYD 0002S-2022

# 风味糖浆

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

商丘市永鼎生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市永鼎生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王西东。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/SQYD 0002S-2017（备案号：410433S-2017）。

H N

Q B

# 风味糖浆

## 1 范围

本标准规定了风味糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、结晶果糖、葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（以深井水为源水，经石英砂过滤、活性炭过滤，阳离子交换、超滤膜过滤处理），添加可可粉、炼乳、稀奶油、全脂奶粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（香草香精、焦糖香精、巧克力香精、榛果香精、太妃香精、莱姆香精、黑糖香精、蜂蜜香精中的一种）中的几种，经调配、高温灭菌、灌装、包装制成的风味糖浆。

根据原料不同可分为：香草风味糖浆、焦糖风味糖浆、巧克力风味糖浆、榛果风味糖浆、太妃风味糖浆、莱姆风味糖浆、黑糖风味糖浆、蜂蜜风味糖浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.4 赤砂糖应符合GB 13104 的规定。
- 2.1.5 结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合GB/T 20880 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 炼乳应符合GB 13102 的规定。
- 2.1.9 稀奶油应符合GB 19646 的规定。
- 2.1.10 全脂奶粉应符合GB 19644 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 刺槐豆胶应符合GB 29945 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合GB 6227.1 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

2.1.23 食用香精应符合GB 30616 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及性 状及杂质，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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

## 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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 20	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
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

注：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。

\*铅该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

## 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/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 $\leq$	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g $\leq$	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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 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。

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、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

本标准适用于以果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、结晶果糖、葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（以深井水为源水，经石英砂过滤、活性炭过滤，阳离子交换、超滤膜过滤处理），添加可可粉、炼乳、稀奶油、全脂奶粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、焦糖色、柠檬黄、日落黄、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（香草香精、焦糖香精、巧克力香精、榛果香精、太妃香精、莱姆香精、黑糖香精、蜂蜜香精）中的几种，经调配、高温灭菌、灌装、包装制成的风味（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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市永鼎生物科技有限公司