



413138S-2023



信阳市浉河区奥奇利食品厂企业标准

Q/XAQL 0002S-2023

调味糖浆

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

信阳市浉河区奥奇利食品厂 发布

前 言

本标准由信阳市浉河区奥奇利食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：殷晓轩。

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。

本标准适用于以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、新鲜水果（苹果、梨、葡萄、柠檬、橙子、柑橘、芒果、蓝莓、树莓、草莓、青梅、蔓越莓、樱桃、猕猴桃、枇杷、百香果、火龙果、番木瓜、提子、柚子、椰子、西瓜、菠萝、榴莲、荔枝、山楂、红枣、番石榴、石榴、香蕉、桃、桑葚、沙棘、黑加仑、枸杞、杏、枇杷中的一种或几种）、果干（苹果干、梨干、葡萄干、柠檬干、橙子干、柑橘干、芒果干、蓝莓干、树莓干、草莓干、青梅干、蔓越莓干、樱桃干、猕猴桃干、枇杷干、百香果干、火龙果干、番木瓜干、提子干、柚子干、椰子干、西瓜干、菠萝干、榴莲干、荔枝干、山楂干、红枣干、番石榴干、石榴干、香蕉干、桃干、桑葚、沙棘干、黑加仑、枸杞、杏干、枇杷干中的一种或几种）、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）中的一种或几种】、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、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）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、天然薄荷脑、食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精、麦芽香精、槐花香精、罗汉果香精、桂花香精中的一种或几种】、着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、β-胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、脱水或不脱水、灌装、包装而成的调味糖浆。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：蜂蜜调味糖浆（蜜糖）、水果调味糖浆（苹果调味糖浆、梨调味糖浆、葡萄调味糖浆、柠檬调味糖浆、橙子调味糖浆、柑橘调味糖浆、芒果调味糖浆、蓝莓调味糖浆、树莓调味糖浆、草莓调味糖浆、青梅调味糖浆、蔓越莓调味糖浆、樱桃调味糖浆、猕猴桃调味糖浆、枇杷调味糖浆、百香果调味糖浆、火龙果调味糖浆、番木瓜调味糖浆、提子

调味糖浆、柚子调味糖浆、椰子调味糖浆、西瓜调味糖浆、菠萝调味糖浆、榴莲调味糖浆、荔枝调味糖浆、山楂调味糖浆、红枣调味糖浆、番石榴调味糖浆、石榴调味糖浆、香蕉调味糖浆、桃调味糖浆、桑葚调味糖浆、沙棘调味糖浆、黑加仑调味糖浆、枸杞调味糖浆、杏调味糖浆、枇杷调味糖浆、混合水果调味糖浆）、其他调味糖浆。

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 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 新鲜水果应新鲜、饱满、洁净、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.16 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.17 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.18 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.22 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.23 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.35 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粘稠状液体，均匀一致	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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）， %	≥	10	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^a 亮蓝，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
^a 胭脂红，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 诱惑红，g/kg	≤	0.3	GB 5009.141 或 SN/T 1743
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.05	GB 5009.83
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.91	SN/T 3854
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
^a 纽甜，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	10.0	GB 5009.256
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注： ^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^b 仅适用于添加苹果、山楂、苹果干、山楂干、浓缩苹果汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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。			

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。 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

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

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、新鲜水果（苹果、梨、葡萄、柠檬、橙子、柑橘、芒果、蓝莓、树莓、草莓、青梅、蔓越莓、樱桃、猕猴桃、枇杷、百香果、火龙果、番木瓜、提子、柚子、椰子、西瓜、菠萝、榴莲、荔枝、山楂、红枣、番石榴、石榴、香蕉、桃、桑葚、沙棘、黑加仑、枸杞、杏、枇杷中的一种或几种）、果干（苹果干、梨干、葡萄干、柠檬干、橙子干、柑橘干、芒果干、蓝莓干、树莓干、草莓干、青梅干、蔓越莓干、樱桃干、猕猴桃干、枇杷干、百香果干、火龙果干、番木瓜干、提子干、柚子干、椰子干、西瓜干、菠萝干、榴莲干、荔枝干、山楂干、红枣干、番石榴干、石榴干、香蕉干、桃干、桑葚干、沙棘干、黑加仑干、枸杞干、杏干、枇杷干中的一种或几种）、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）中的一种或几种】、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、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）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、天然薄荷脑、食用香精【水果味香精、薄荷味香精、香草味香精、花味香精、奶味香精、糖味香精、麦芽香精、槐花香精、罗汉果香精、桂花香精中的一种或几种】、着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、脱水或不脱水、灌装、包装而成的调味糖浆。

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，微生物参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市浉河区奥奇利食品厂