



413703S-2023



河南吉美食品有限公司企业标准

Q/HJM 0005S-2023

# 调味糖浆

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

河南吉美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南吉美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨伟兵、王红、朱佳利

本标准自实施日起替代 Q/HJM 0005S-2020（备案号：414883S-2020，2020-5-18 发布及实施）。

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。

本标准适用于水果调味糖浆和其它调味糖浆。

水果调味糖浆是以果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主原料，添加浓缩果汁（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）、浓缩杏汁（浆）中的一种或几种】，添加麦芽糖浆、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- $\alpha$ -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、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、生活饮用水中的几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩（或直接）、灌装、包装而成的水果调味糖浆。

其它调味糖浆以果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、浓缩枸杞汁（浆）中的一种或几种，添加麦芽糖浆、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- $\alpha$ -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、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、生活饮用水中的几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩（或直接）、灌装、包装而成的其它调味糖浆。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：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、杏调味糖浆、混合水果调味糖浆)；其它调味糖浆(蜂蜜调味糖浆，枸杞调味糖浆)。

## 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 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)】应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.14 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.15 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

2.1.16 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.20 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.22 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。

- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.33 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】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.39 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.40  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 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的规定。

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	取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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味和滋味，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

a着色剂	柠檬黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	胭脂红, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
	诱惑红, g/kg	≤	0.3	GB 5009.141或GB 5009.35或SN/T 1743
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.83
a甜味剂	甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.91	SN/T 3854
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
	纽甜, g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
a山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28	
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	
b展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
a磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	10	GB 5009.256	
注 1: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品;				
b 仅适用于添加浓缩山楂汁(浆)、浓缩苹果汁(浆)的产品。				
注 2: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。				
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 <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 平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 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

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

## 编制说明

本标准适用于水果调味糖浆和其它调味糖浆。

水果调味糖浆是以果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主原料，添加浓缩果汁（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）、浓缩杏汁（浆）中的一种或几种】，添加麦芽糖浆、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- $\alpha$ -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、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、生活饮用水中的几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩（或直接）、灌装、包装而成的水果调味糖浆。

其它调味糖浆以果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、浓缩枸杞汁（浆）中的一种或几种，添加麦芽糖浆、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- $\alpha$ -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、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、山梨酸钾、生活饮用水中的几种，经调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、浓缩（或直接）、灌装、包装而成的其它调味糖浆。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。