



414070S-2023



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0002S-2023

风味糖浆

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙庆、沈娟。

本标准自实施日起替代 Q/HKS 0002S-2021（备案号：412220S-2021）。

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、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水（经净化），添加或不添加食用盐、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/干制品【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、杨梅、沙棘、黄瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、鲜玉米、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖中的一种或几种，添加或不添加食用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、天然薄荷脑、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（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味糖浆。

根据所用原辅料不同，产品分类为水果风味糖浆、蜂蜜风味糖浆、果味风味糖浆、蔬菜风味糖浆、果蔬风味糖浆、乳味风味糖浆、酸奶风味糖浆、奶茶风味糖浆、茶风味糖浆、植物风味糖浆、谷物风味糖浆、坚果风味糖浆、糖风味糖浆、可可风味糖浆、咖啡风味糖浆、果醋风味糖浆、酒风味糖浆、植物风味糖浆、花卉风味糖浆、复合风味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.2 赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 果蔬干制品应清洁、干燥、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.11 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.12 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.13 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.16 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.17 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.19 低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.38卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.44乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.46N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.47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。
- 2.1.48甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.49乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.50赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.52木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.53柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.54日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.55焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.57诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.58亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.59β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.60天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.61甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.62高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.63柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.64苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.65山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一

色 泽	具有各本品应有的色泽	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
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或上浮	

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 柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.3	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 或GB 5009.35
^a 亮蓝, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.83
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.91	SN/T 3854
^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
^c 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 10.0	GB 5009.256
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 仅适用于添加【山楂、苹果】原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/干制品、果醋（苹果醋、山楂醋）的产品；

c 仅适用于添加磷酸盐的产品。

注 2: *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	10	10^2	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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 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, 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、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、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水（经净化），添加或不添加食用盐、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/干制品【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚、柑橘、菠萝、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、李子、桃、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、杨梅、沙棘、黄瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、鲜玉米、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、茶粉或其浓缩液（红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黑茶、茉莉花茶中的一种或几种）、速溶咖啡粉、咖啡液、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖中的一种或几种，添加或不添加食用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、天然薄荷脑、乙基麦芽酚、香兰素、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、乳糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬黄、日落黄、焦糖色、胭脂红、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理或不预处理、调配、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味糖浆。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康味达生物科技有限公司