



412374S-2023



河南金玉米生物科技有限公司企业标准

Q/HJYM 0002S-2023

调味糖浆粉

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

河南金玉米生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南金玉米生物科技有限公司提出。

本标准由范县市场监督管理局和河南金玉米生物科技有限公司共同起草。

本标准起草人：王海燕、李祥。

H N

Q B

调味糖浆粉

1 范围

本标准规定了调味糖浆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，添加水果粉（水蜜桃粉、芒果粉、草莓粉、蓝莓粉、山楂粉、苹果粉、柠檬粉、葡萄粉、石榴粉、荔枝粉、香蕉粉、猕猴桃粉、红枣粉、桔子粉、菠萝汁粉、樱桃汁粉、椰子粉、黑加仑葡萄粉、枇杷粉、沙棘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、桑葚粉、百香果粉、西柚粉、酸梅粉中的一种或几种），添加或不添加食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、沙棘味香精、蔓越莓味香精、柚子味香精、百香果味香精、西柚味香精、酸梅味香精、咖啡香精、芝士味香精、可可味香精、乳味香精、牛奶味香精中的一种或几种），辅以低聚糖浆（低聚异麦芽糖、低聚麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖中的一种或几种）、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、爱德万甜、二氧化钛、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸钾、磷酸三钠、红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、亮蓝及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀中的一种或几种，经加热、配料、混合、搅拌、制成调味糖浆；再经喷雾干燥、包装而成的调味糖浆粉。

根据添加原辅料不同分为不同产品：调味葡萄糖浆粉、调味麦芽糖浆粉、调味果葡糖浆粉、混合调味糖浆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1. 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
 - 2.1.1 低聚果糖应符合GB/T 23528.2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 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881和GB 15203的规定。
 - 2.1.4 二氧化钛应符合GB 25577的规定。
 - 2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
 - 2.1.6 低聚麦芽糖应符合GB 15203的规定。
 - 2.1.7 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
 - 2.1.8 纽甜应符合GB 29944的规定。
 - 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
 - 2.1.10 爱德万甜应符合国家卫生计生委公告2017年第8号的规定。
 - 2.1.11 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

- 2.1.12 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.16 亮蓝铝色淀应符合GB 1886.218的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 胭脂红铝色淀应符合GB 1886.221的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.20 诱惑红铝色淀应符合GB 1886.223的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.27 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.29 水果粉应符合GB/T 29602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	粉末状或颗粒状、疏松无结块	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽。嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分，%	≤ 6.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
二氧化钛 ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.246
亮蓝及其铝色淀 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35或SN/T 1743
胭脂红及其铝色淀 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
诱惑红及其铝色淀 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.141或SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	10.0	GB 5009.256
注: 1、其中*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1;			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及卫健委关于食品添加剂公告的规定; 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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葡萄糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或几种为主要原料，添加水果粉（水蜜桃粉、芒果粉、草莓粉、蓝莓粉、山楂粉、苹果粉、柠檬粉、葡萄粉、石榴粉、荔枝粉、香蕉粉、猕猴桃粉、红枣粉、桔子粉、菠萝汁粉、樱桃汁粉、椰子粉、黑加仑葡萄粉、枇杷粉、沙棘粉、火龙果粉、蔓越莓粉、桑葚粉、百香果粉、西柚粉、酸梅粉中的一种或几种），添加或不添加食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、玫瑰瓜味香精、西瓜味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、沙棘味香精、蔓越莓味香精、柚子味香精、百香果味香精、西柚味香精、酸梅味香精、咖啡香精、芝士味香精、可可味香精、乳味香精、牛奶味香精中的一种或几种），辅以低聚糖浆（低聚异麦芽糖、低聚麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖中的一种或几种）、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、爱德万甜、二氧化钛、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸钾、磷酸三钠、红曲红、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、亮蓝及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀中的一种或几种，经加热、配料、混合、搅拌、制成调味糖浆；再经喷雾干燥、包装而成的调味糖浆粉。

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提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金玉米生物科技有限公司

QB