



412935S-2024



嘉吉食品（漯河）有限公司企业标准

Q/CFL 0006S-2024

果葡糖浆

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

嘉吉食品（漯河）有限公司 发布

前 言

本标准由嘉吉食品（漯河）有限公司提出。

本标准起草单位：嘉吉食品（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：邢恩庆、银燕、张银丽、徐广维、鲁伟丽。

H N
Q B

果葡糖浆

1 范围

本标准规定了果葡糖浆的要求，以及试验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用玉米淀粉和水为原料，经 α -淀粉酶、葡糖淀粉酶水解、焦亚硫酸钠抗氧化，葡萄糖异构化酶转化制得的果糖含量不低于 85.0%的果葡糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 α -淀粉酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.4 葡糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖异构酶制剂应符合 GB/T 23533 的规定。
- 2.1.6 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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
色泽	无色或浅黄色	取样品约 30mL 于无色、洁净干燥的样品杯（或 50mL 小烧杯）中。置于明亮处，用肉眼观察其色泽和组织形态。检查其有无正常视力可见杂质，嗅其气味，并用玻璃棒取适量样品放入口中，品尝其滋味（品尝第二个样品前，应用清水漱口）。
组织形态 a	透明的粘稠液体，允许少量晶体存在	
滋、气味	柔和甜味，具有产品特有的香气，无异味具有产品特有气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
a 液体产品允许结晶析出		

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
干物质(固形物), %	$\geq$ 72.5	GB/T 20882.4 中 6.4
果糖含量(以干物质计), g/100g	$\geq$ 85.0	GB/T 20882.4 中 6.3
果糖+葡萄糖含量（以干物质计）, g/100g	$\geq$ 95.0	GB/T 20882.4 中 6.3
透光率, %	$\geq$ 96	GB/T20882.4 中 6.9
色度, RBU	$\leq$ 50	GB/T20882.4 中 6.6
总砷（以 As 计）, mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11

Q/CFL 0006S-2024		
*铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）,g/kg	≤	0.04 GB 5009.34
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、干物质、果糖含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉和水为原料，经 α -淀粉酶、葡糖淀粉酶水解、焦亚硫酸钠抗氧化，葡萄糖异构化酶转化制得的果糖含量不低于85.0%的果葡糖浆。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，参考GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》、GB/T 20882.4《淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆》要求制定了本企业标准，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。

H N

嘉吉食品（漯河）有限公司

Q B