



410207S-2024



河南九仟生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2024

调味糖浆

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南九仟生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南九仟生物科技集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊。

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。

本标准分为水果调味糖浆和其他调味糖浆。

水果调味糖浆是以糖类【果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖中的一种或几种】、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）、浓缩杏汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、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）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、果胶、天然薄荷脑、食品用香精、生活饮用水（经粗虑、精滤、反渗透）中的一种或几种，经配料、调配、过滤、高温杀菌、调配、灌装、包装而制成的水果调味糖浆。

其它调味糖浆是以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩薄荷汁（浆）、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖中的一种或几种，添加或不添加低聚果糖、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、山梨酸钾、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、着色剂（柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、苯甲酸钠、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、食品用香精、生活饮用水（经粗虑、精滤、反渗透）中的一种或几种，经配料、调配、过滤、高温杀菌、调配、灌装、包装而制成的其它调味糖浆。

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、薄荷调味糖浆、黑糖调味糖浆、焦糖调味糖浆、榛果调味糖浆、果糖调味糖浆、红糖调味糖浆、复合调味糖浆)。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 浓缩果汁(浆)、浓缩枸杞汁(浆)、浓缩薄荷汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.24 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.29 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.30 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.31 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.36 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 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	具有本品种应有的色泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
性状	粘稠状液体、均匀一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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), %	≥	0.5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.91	SN/T 3854
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.3 (其他调味糖浆)	GB 5009.35
		0.5 (水果调味糖浆)	
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.3 (其他调味糖浆)	GB 5009.35
		0.5 (水果调味糖浆)	
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.2 (其他调味糖浆)	GB 5009.35
		0.5 (水果调味糖浆)	
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.141 或 SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.83
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	10	GB 5009.256
^a 仅适用于使用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。 [*] 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
注 1: ^a 样品的采样及处理按 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应使用符合 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

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准分为水果调味糖浆和其他调味糖浆。

水果调味糖浆是以糖类【果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖中的一种或几种】、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）、浓缩杏汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、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）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、果胶、天然薄荷脑、食品用香精、生活饮用水（经粗虑、精滤、反渗透）中的一种或几种，经配料、调配、过滤、高温杀菌、调配、灌装、包装而制成的水果调味糖浆。

其它调味糖浆是以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩薄荷汁（浆）、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖中的一种或几种，添加或不添加低聚果糖、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、山梨酸钾、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、着色剂（柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、苯甲酸钠、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、食品用香精、生活饮用水（经粗虑、精滤、反渗透）中的一种或几种，经配料、调配、过滤、高温杀菌、调配、灌装、包装而制成的其它调味糖浆。

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。