



410034 S-2024



河南口口香食品有限公司企业标准

Q/KKX 0002S-2024

调味糖浆

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南口口香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南口口香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿驰。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以红糖、赤砂糖、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加水，经调配、熬制、搅拌、过滤、冷却、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的即食调味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 赤砂糖应符合 GB 13104、GB/T 35884 的规定。

2.1.2 红糖应符合 GB 13104、GB/T 35885 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.10 葡萄糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.2 的规定。

2.1.11 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐 ^a (以NaCl计), g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加食用盐的产品。			

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	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按GB4789.1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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红糖、赤砂糖、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加水，经调配、熬制、搅拌、过滤、冷却、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的即食调味糖浆。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。

河南口口香食品有限公司

H N

Q B