



410426S-2024



河南唐记食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2024

液体糖浆

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

河南唐记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南唐记食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南唐记食品有限公司。

本标准主要起草人：王留铭。

H N

Q B

液体糖浆

1 范围

本标准规定了液体糖浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冰糖、白砂糖为原料，添加生活饮用水，经配料、加热、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的液体糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	均一浓稠液态	取适量混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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），%	≥ 2.0	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

注：*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				
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: 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 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、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

本标准适用于以冰糖、白砂糖为原料，添加生活饮用水，经配料、加热、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的液体糖浆。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。

本产品类型为：11.05.02 其他调味糖浆。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南唐记食品有限公司

H N

Q B