



410716S-2024



郑州航空港区真甜蜜蜂业有限公司企业标准

Q/ZZTM 0001S-2024

调味糖浆

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

郑州航空港区真甜蜜蜂业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州航空港区真甜蜜蜂业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜红仓。

H N

Q B

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或两种为主要原料，添加白砂糖、浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、苹果汁（浆）、梨汁（浆）、山楂汁（浆）、桃汁（浆）、橙汁（浆）、桔子汁（浆）、葡萄汁（浆）、火龙果汁（浆）、枇杷汁（浆）、蜂蜜、速溶红茶粉、柠檬柚子百香果（经过清洗、削皮、切块、煮制、打浆）、梨（经过清洗、削皮、切块、煮制、打浆）、猕猴桃（经过清洗、削皮、切块、煮制、打浆）、柠檬酸、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、焦糖色、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配搅拌、浓缩杀菌、冷却灌装、包装而成的调味糖浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1. 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2. 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3. 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.4. 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5. 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6. 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7. 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.8. 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.9. 浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、苹果汁（浆）、梨汁（浆）、山楂汁（浆）、桃汁（浆）、橙汁（浆）、桔子汁（浆）、葡萄汁（浆）、火龙果汁（浆）、枇杷汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10. 蜂蜜、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、酸枣、黑枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、干姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.11. 枇杷应干净、卫生、无污染并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12. 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13. 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14. 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15. 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	具有产品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
性状	粘稠状液体	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许固液分层及少量聚集物或沉淀物	

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
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品。 b仅适用于添加山楂、浓缩山楂汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、山楂汁（浆）、苹果汁（浆）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	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

Q/ZZTM 0001S-2024					
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3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：a样品的采样及处理按GB 4789. 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或两种为主要原料，添加白砂糖、浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、苹果汁（浆）、梨汁（浆）、山楂汁（浆）、桃汁（浆）、橙汁（浆）、桔子汁（浆）、葡萄汁（浆）、火龙果汁（浆）、枇杷汁（浆）、蜂蜜、速溶红茶粉、柠檬柚子百香果（经过清洗、削皮、切块、煮制、打浆）、梨（经过清洗、削皮、切块、煮制、打浆）、猕猴桃（经过清洗、削皮、切块、煮制、打浆）、柠檬酸、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、焦糖色、食品用香精中的一种或几种，经预处理、调配搅拌、浓缩杀菌、冷却灌装、包装而成的调味糖浆。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

郑州航空港区真甜蜜蜂业有限公司