



411060S-2024



西平海纳贸易有限公司企业标准

Q/XPHN 0001S-2024

甜味品（加蜜果葡糖浆）

2024-04-29 发布

2024-04-29 实施

西平海纳贸易有限公司 发布

前 言

本标准由西平海纳贸易有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：陈海燕、蒙萌。

H N

Q B

甜味品（加蜜果葡糖浆）

1 范围

本标准规定了甜味品（加蜜果葡糖浆）的要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以果葡糖浆为原料，适量添加蜂蜜，经粗滤、混合搅拌、加热细滤、真空浓缩、灌装、包装而成的甜味品（加蜜果葡糖浆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 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	呈淡黄色至棕黄色（暗褐色）	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态	粘稠状液体	
滋味与气味	具有产品应有的气味，无异味，味甜	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH	3.3~6	GB/T 20882.4
果糖和葡萄糖/（g/100g）	≥ 60	GB 5009.8
干物质（固形物）/g/100g	≥ 70	GB/T 20882.2
*总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
硫酸灰分/（g/100g）	≤ 0.05	GB/T 20882.4

*该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	指 标	检验方法
-----	-----	------

菌落总数, CFU/g	≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3	GB 4789.3MPN 计数法
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出	GB 4789.4、GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局（2005年）第75号令执行, 按照JJF 1070的规定进行。

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

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、pH、干物质（固形物）、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆为原料，适量添加蜂蜜，经粗滤、混合搅拌、加热细滤、真空浓缩、灌装、包装而成的甜味品（加蜜果葡糖浆）。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平海纳贸易有限公司

H N

Q B