



411347S-2024



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0020S-2024

# 调味糖浆

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

大咖国际食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范军营、秦新磊、常金翠、温军辉。

H N

Q B

# 调味糖浆

## 1 范围

本标准规定了本标准规定了调味糖浆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、赤砂糖、冰糖、黑糖、红糖中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、低聚异麦芽糖、低聚果糖、海藻糖、麦芽糊精、方糖、绵糖、食用葡萄糖、蜂蜜、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、爱德万甜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、纽甜、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、速溶茶（速溶红茶、速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳制品【乳粉（奶粉）、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳中的一种或几种】、酪蛋白酸钠、焦糖粉调味料、椰浆、椰子水、椰浆粉、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、阿拉伯胶、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠）、结冷胶、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠）、焦糖色（加氨法）、焦糖色（普通法）、亮蓝、胭脂红、诱惑红、高粱红、红曲红、柑橘黄、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、天然胡萝卜素、甜菜红、柠檬黄、日落黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸、磷酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、磷酸盐（六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠）、食用盐、海盐、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、氯化钾、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、果蔬原浆/汁/浓缩汁（浆）【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、梨、青梅、沙棘、香蕉、杏、苹果、西瓜、海棠果、櫻桃李、黑櫻桃、西梅、油桃、桃、甜瓜、青瓜、刺梨、酸角（酸豆）、山楂、柠檬、木瓜、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、芒果、桑葚、杨梅、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、提子、红覆盆子（山莓、树莓、红悬钩子）、黑加仑、甜橙、脐橙、桃、荔枝、西柚（葡萄柚）、柑、橘、柿子、西番莲（百香果）、金橘（金桔）、桔子、青桔、青柠、酸橙、椰子、李、龙眼（桂圆）、山竹、无花果、火龙果、梅（酸梅、乌梅）、櫻桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、越桔、酸枣、枣、红甜菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、紫胡萝卜、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、马蹄（荸荠）、生姜、青萝卜、姜】、香兰素、食用香精（水果味香精、蔬菜味香精、粮食味香精、茶味香精、坚果味香精、糖味香精、巧克力味香精、咖啡味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、蛋黄味香精、薄荷味香精、蜂蜜味香精、蓝柑味香精、香草味香精、小麦草汁味香精、杂果味香精、可乐味香精、凉茶味香精、啤酒味香精、酒味香精、花卉味香精、瓜拉纳香精、太妃味香精、提拉米苏味香精、黄油味香精、草本味香精、香兰味香精、焦糖味香精）中的一种或几种为辅料，经调配、溶糖、加热、均质或不均质、过滤或过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而生成的即食调味糖浆。

## 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 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.4和 GB 15203的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和 GB 15203的规定。
- 2.1.4 麦芽糖应符合GB/T 20883 和 GB 15203的规定。
- 2.1.5 麦芽糖浆 应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合GB5749的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合GB/T 2352.2的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.12 食糖(赤砂糖、红糖、方糖、绵糖、黑糖)应符合GB 13104的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 乳糖醇应符合GB 1886.98 的规定。
- 2.1.18 茶粉(红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种)应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 速溶茶(速溶红茶、速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶中的一种或几种)应符合QB/T 4067 的规定。
- 2.1.21 茶浓缩液(红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液中的一种或几种)应符合QB/T 4068 的规定。
- 2.1.22 爱德万甜应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.25 咖啡应符合NY/T 289 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.28 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.29 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.30 乳粉(奶粉)应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.32 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.33 人造奶油（人造黄油）应符合LS/T 3217 的规定。
- 2.1.34 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.35 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.36 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.37 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.38 牛奶、牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.39 甜菊糖苷应符合GB1886.355的规定。
- 2.1.40 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.41 纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.42 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.43 焦糖粉调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.44 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.45 椰浆粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.46 椰子水应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.47 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.48 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.50 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.51 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.52  $\alpha$ -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。
- 2.1.53  $\beta$ -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.54 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.55 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.56 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.58 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.59 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.62 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.65 二氧化硫应符合GB 1886.213的规定。

- 2.1.66 亚硫酸钠应符合GB 1886.213的规定。
- 2.1.67 焦亚硫酸钾应符合GB 25570的规定。
- 2.1.68 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。
- 2.1.69 焦亚硫酸氢钠应符合GB 25590的规定。
- 2.1.70 焦糖色（普通法）、焦糖色（加氨法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.71 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.72 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.73 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.74 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.75 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.76 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.77  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.78 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.79 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.80 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.81 柠檬黄应符合GB 4881.1的规定。
- 2.1.82 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.83 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.84 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.85 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.86 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.87 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.88 L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.89 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.90 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.91 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.92 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.93 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.94 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.95 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.96 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.97 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335的规定。
- 2.1.98 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.99 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.100 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.101 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.102 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.103 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.104 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.105 果蔬原浆(汁)应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.106 果蔬浓缩浆(汁)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.107 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.108 食用香精应符合 GB 30616 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	具有此类产品应有的色泽	取样品约 30mL 于无色、洁净干燥的样品杯(或 50mL 小烧杯)中,置于明亮处,用肉眼观察其色泽和组织形态,检查其有无正常视力可见杂质,并用玻璃棒取适量样品放入口中,品评其滋味、气味(品尝第二个样品前,应用清水漱口)
组织形态	均匀的粘稠液体,允许少量晶体存在	
滋味、气味	具有此类产品特有的滋味、香气,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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), %	≥ 20	GB/T 12143	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
防腐剂 <sup>a</sup>	苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
	二氧化硫及亚硫酸盐(以二氧化硫残留量计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯), g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263	
	纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
	甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.91	SN/T 3854
	胭脂红, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

甜味剂 <sup>a</sup>	诱惑红, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	姜黄素, g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
	柠檬黄, g/kg	≤	0.5 (仅限水果调味糖浆)	GB 5009.35
			0.3 (仅限其他调味糖浆)	
	日落黄, g/kg	≤	0.5 (仅限水果调味糖浆) 0.3 (仅限其他调味糖浆)	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.83	
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg		≤	10.0	GB 5009.256
注1: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品,且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; 注2: b 仅适用于添加(山楂、苹果)果蔬原浆/浓缩汁(浆)的产品; 注3: *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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、赤砂糖、冰糖、黑糖、红糖中的一种或几种为原料，添加或不添加生活饮用水、低聚异麦芽糖、低聚果糖、海藻糖、麦芽糊精、方糖、绵糖、食用葡萄糖、蜂蜜、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、爱德万甜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、纽甜、茶粉（红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、速溶茶（速溶红茶、速溶绿茶、速溶乌龙茶、速溶茉莉花茶中的一种或几种）、茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、茉莉花茶浓缩液中的一种或几种）、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳制品【乳粉（奶粉）、乳清粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、调制乳、牛奶、牛乳中的一种或几种】、酪蛋白酸钠、焦糖粉调味料、椰浆、椰子水、椰浆粉、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、卡拉胶、瓜尔胶、槐豆胶（刺槐豆胶）、阿拉伯胶、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、变性淀粉（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠）、结冷胶、磷脂、苯甲酸钠、山梨酸钾、二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠）、焦糖色（加氨法）、焦糖色（普通法）、亮蓝、胭脂红、诱惑红、高粱红、红曲红、柑橘黄、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、天然胡萝卜素、甜菜红、柠檬黄、日落黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸、磷酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、磷酸盐（六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠）、食用盐、海盐、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢钾、氯化钾、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、果蔬原浆/汁/浓缩汁（浆）【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、梨、青梅、沙棘、香蕉、杏、苹果、西瓜、海棠果、櫻桃李、黑櫻桃、西梅、油桃、桃、甜瓜、青瓜、刺梨、酸角（酸豆）、山楂、柠檬、木瓜、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、芒果、桑葚、杨梅、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、提子、红覆盆子（山莓、树莓、红悬钩子）、黑加仑、甜橙、脐橙、桃、荔枝、西柚（葡萄柚）、柑、橘、柿子、西番莲（百香果）、金橘（金桔）、桔子、青桔、青柠、酸橙、椰子、李、龙眼（桂圆）、山竹、无花果、火龙果、梅（酸梅、乌梅）、櫻桃、红毛丹、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、越桔、酸枣、枣、红甜菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、紫胡萝卜、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、橄榄、芹菜、黄瓜、番茄、胡萝卜、马蹄（荸荠）、生姜、青萝卜、姜】、香兰素、食用香精（水果味香精、蔬菜味香精、粮食味香精、茶味香精、坚果味香精、糖味香精、巧克力味香精、咖啡味香精、芝士味香精、可可味香精、牛奶味香精、酸奶味香精、乳酸菌味香精、蛋黄味香精、薄荷味香精、蜂蜜味香精、蓝柑味香精、香草味香精、小麦草汁味香精、杂果味香精、可乐味香精、凉茶味香精、啤酒味香精、酒味香精、花卉味香精、瓜拉纳香精、太妃味香精、提拉米苏味香精、黄油味香精、草本味香精、香兰味香精、焦糖味香精）中的一种或几种为辅料，经调配、溶糖、加热、均质或不均质、过滤或过滤、杀菌或不杀菌、灌装、包装而生成的即食调味糖浆。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。

H N

Q B