411857S-2024

河南统宝食品有限公司企业标准

Q/HTS 0006S-2024

风味（调味）糖浆

2024-07-17 发布　　2024-07-17 实施

河南统宝食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南统宝食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南统宝食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、孙红霞。

H N
Q B

风味（调味）糖浆

1 范围

本标准规定了风味（调味）糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、水果原浆/浓缩汁（浆）【草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、菠萝（凤梨）、猕猴桃（奇异果）、柚子、芒果、百香果（西番莲）、柠檬、乌梅、青梅、樱桃（车厘子）、香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、火龙果、甘蔗、橙子、橘子、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、杏、雪莲果、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、巴西莓、诺丽果浆中的一种或几种】、添加或不添加桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、茉莉花、菊花【亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊（杭白菊、滁菊）中的一种或几种】、蜂蜜、海藻糖、水苏糖、低聚果糖、低聚麦芽糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、佛手瓜中的一种或几种】、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、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、坚果籽类或其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种）、椰浆粉、植脂末、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、棕榈油、椰子油、氢化椰子油、氢化棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用盐、桃胶中的一种或几种，添加或不添加磷酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）(含苯丙氨酸)、纽甜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、槐豆胶、柑橘纤维、海藻酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于水果调味糖浆）、焦糖色、β-胡萝卜素、氯化钙、食品用香精中的一种或几种，经配料、加热、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味（调味）糖浆。

根据原辅料不同可分为：水果风味（调味）糖浆、其他风味（调味）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、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖应符合GB 13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合GB 15203 的规定。

2.1.4 水果原浆/浓缩汁（浆）、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）应符合GB 17325 的规定。

2.1.5 诺丽果浆应符合原卫生部公告 2010年第9 号的规定。

2.1.6 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763 的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010年第3 号的规定

2.1.8 玫瑰茄应符合原卫生部公告2004年第 17号的规定。

2.1.9 菊花【亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.12 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.14 低聚麦芽糖应符合GB 15203 的规定。

2.1.15 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和GB 15203 的规定。

2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.20 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.21 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.22 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。

2.1.23 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。

2.1.24 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.25 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。

2.1.26 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.27 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。

2.1.28 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。

2.1.29 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.30 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。

2.1.31 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。

2.1.32 调制乳应符合 GB 25191 的规定。

2.1.33 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.34 坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。

2.1.35 椰浆粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.37 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.38 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。

2.1.39 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。

2.1.40 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.41 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.46 桃胶应符合关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告的规定。

2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.48 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.49 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.50 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929 的规定。

2.1.53 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65 的规定。

2.1.54 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。

2.1.55 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.56 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.57 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.58 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.60 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.61 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。

2.1.64 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.65 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.66 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.67 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.68 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

2.1.69 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.70 槐豆胶应符合GB 29945的规定。

2.1.71 柑橘纤维应符合GB/T 29602的规定。

2.1.72 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.73 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.74 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.75 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.76 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.77 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.78 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.79 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.80 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.81 氯化钙应符合GB 1886.45的规定。

2.1.82 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.83 诺丽果浆应符合卫生部关于批准金花茶等5种物品为新资源食品的公告[2010]9号 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	浓稠状液体	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)，g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计)， g/kg	≤	0.91	SN/T 3854
纽甜,g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5（水果调味糖浆）	GB 5009.35
		0.3（其他调味糖浆）	
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.5（水果调味糖浆）	GB 5009.35
		0.3（其他调味糖浆）	

β-胡萝卜素 ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.83
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.5（水果调味糖浆）	GB 5009.35
		0.2（其他调味糖浆）	
苋菜红（以苋菜红计） ，g/kg	≤	0.3（水果调味糖浆）	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计）， g/kg	≤	0.5（水果调味糖浆）	GB 5009.35
		0.025（其他调味糖浆）	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	
磷酸盐（以 PO_4^{3-}计） ， g/kg	≤	10.0	GB 5009.256
展青霉素[b]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计）,mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*铅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产品的检验； b 仅适用于添加苹果、山楂制品产品的检验； 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
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 1：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 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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、新食品原料的使用应符合国家相关公告

的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、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

本标准适用以白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、水果原浆/浓缩汁（浆）【草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、菠萝（凤梨）、猕猴桃（奇异果）、柚子、芒果、百香果（西番莲）、柠檬、乌梅、青梅、樱桃（车厘子）、香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、火龙果、甘蔗、橙子、橘子、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、杏、雪莲果、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、巴西莓、诺丽果浆中的一种或几种】、添加或不添加桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、茉莉花、菊花【亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、胎菊（杭白菊、滁菊）中的一种或几种】、蜂蜜、海藻糖、水苏糖、低聚果糖、低聚麦芽糖、山梨糖醇、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、麦芽糊精、木糖醇、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、佛手瓜中的一种或几种】、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、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、坚果籽类或其酱（板栗、花生、芝麻、核桃、杏仁、榛子、腰果、巴旦木（扁桃仁）、开心果、松子、葵花籽、夏威夷果、碧根果中的一种或几种）、椰浆粉、植脂末、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、玉米油、棕榈油、椰子油、氢化椰子油、氢化棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用盐、桃胶中的一种或几种，添加或不添加磷酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）(含苯丙氨酸)、纽甜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、槐豆胶、柑橘纤维、海藻酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红（仅适用于水果调味糖浆）、焦糖色、β-胡萝卜素、氯化钙、食品用香精中的一种或几种，经配料、加热、杀菌、冷却、灌装、包装加工而成的风味（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， 作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南统宝食品有限公司