



413044S-2025



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0119S-2025

餐桌甜味料

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：宋亚旭、章文晋、韩海涛、杨伟强、焦军伟、尹慧云。

H N
Q B

餐桌甜味料

1、范围

本标准规定了餐桌甜味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以 D-阿洛酮糖、塔格糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、L-阿拉伯糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菊粉、抗性糊精、食用豌豆蛋白、罗汉果粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、赤藓糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、索马甜、葡萄糖基甜菊糖苷、纽甜、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、木糖醇、麦芽糖醇、微晶纤维素、黄原胶、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、柑橘纤维中的一种或几种，经预配料、粉碎（或不粉碎）、混合、干燥（或不干燥）、过筛、包装等主要工艺加工而成的餐桌甜味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 D-阿洛酮糖应符合国家卫生健康委员会公告（2025 年第 4 号）的规定。
- 2.1.3 塔格糖应符合国家卫生计生委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.4 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.7 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.8 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.9 食用豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 罗汉果粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.14 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.15 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.16 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.18 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.20 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.21 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

- 2.1.22 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.25 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.26 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫生计生委公告（2016 年第 8 号）的规定。
- 2.1.29 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.30 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.33 索马甜应符合 GB 1886.321 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.36 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.39 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.42 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 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	粉末或颗粒状	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，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。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异臭。	
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

Q/HZD 0119S-2025

项 目	指 标	检验方法
水分，% ≤	7.0	GB 5009.3
铅*（Pb），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（As），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。		

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 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				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 和 GB 4789.25 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

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；新食品原料的使用应符合国家卫健委的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、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 D-阿洛酮糖、塔格糖、海藻糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糖、水苏糖、异麦芽酮糖醇、L-阿拉伯糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加菊粉、抗性糊精、食用豌豆蛋白、罗汉果粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦淀粉、赤藓糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、索马甜、葡萄糖基甜菊糖苷、纽甜、阿斯巴甜、甜蜜素、安赛蜜、木糖醇、麦芽糖醇、微晶纤维素、黄原胶、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、柑橘纤维中的一种或几种，经预配料、粉碎（或不粉碎）、混合、干燥（或不干燥）、过筛、包装等主要工艺加工而成的餐桌甜味料。

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，微生物参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司