



411412S-2025



河南飞天生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNFT 0011S-2025

炒货调味专用糖浆

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南飞天生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南飞天生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南飞天生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：董得平、高素珍。

H N

Q B

炒货调味专用糖浆

1 范围

本标准规定了炒货调味专用糖浆的术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以果葡糖浆和麦芽糖浆为原料，经过混合、灌装等加工工艺制成的炒货调味专用糖浆。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本标准。

炒货：熟制坚果与籽类食品，也指传统称谓的炒货食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

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

3.1.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

3.2 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	呈粘稠状、透明液体	取 30mL 糖浆样品于洁净、干燥的 50mL 小烧杯中，置于明亮处，观察其性状、色泽。
色泽	无色至浅黄色	
气味	具有糖浆正常的气味、无其它异杂味	用煮沸的蒸馏水配制 4%的糖浆溶液 100mL，立即嗅其气味，清水漱口后品尝其滋味。
滋味	甜味温和、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	取 30mL 糖浆样品于洁净、干燥的 50mL 小烧杯中，置于明亮处，观察其有无肉眼可见杂质。

3.3 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
干物质（固形物）/（%）	\geq 75	GB/T 20883
pH 值	3.5~6.5	GB/T 20883
果糖（占干物质）/（%）	30~50	GB/T 20882.4
葡萄糖（占干物质）/（%）	20~30	GB/T 20882.4
熬糖温度/（℃）	\geq 120	GB/T 20883

碘试验		无蓝色反应	GB/T 20883
透光率/ (%)	\geq	95	GB/T 20883
硫酸灰分/ (%)	\leq	0.10	GB/T 20883
总砷 (以As计) / (mg/kg)	\leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	\leq	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、干物质（固形物）、pH 值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于适用于以果葡糖浆和麦芽糖浆为原料，经过混合、灌装等加工工艺制成的炒货调味专用糖浆。

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 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》的要求制订本企业标准，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。

河南飞天生物科技股份有限公司

H N

Q B