



411413S-2025



河南飞天生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNFT 0014S-2025

月饼专用糖浆

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

本标准附录 A 为本标准内容。

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。

HN
QB

月饼专用糖浆

1 范围

本标准规定了月饼专用糖浆的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果葡糖浆和麦芽糖浆为原料，经过混合再加入适量焦糖糖浆调配、灌装而成的月饼专用糖浆，可代替月饼生产中所用的白砂糖或蔗糖。

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 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 焦糖糖浆应符合 Q/SRCN 0001S 的规定，见附录 A。

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	无色、微黄色或棕黄色	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	甜味温和、纯正，无异味	
状态	粘稠状透明液体，无正常视力可见外来异物	

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
干物质（固形物），% ≥	75	GB/T 20883
pH	3.5~6.5	GB/T 20882.4
果葡糖浆（以干物质计），% ≥	40	GB/T 20882.4
果葡糖浆+葡萄糖（以干物质计），% ≥	75	GB/T 20882.4
麦芽糖（以干物质计），% ≥	5	GB/T 20883
熬糖温度，℃ ≥	120	GB/T 20883
透射比，% ≥	95	GB/T 20883
硫酸灰分，% ≤	0.10	GB/T 20883
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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：感官要求、干物质（固形物）、pH、透射比。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：322655S-2023

备案日期：2023-11-13



Q/SRCN

赛浓顺罗盖特食品配料（连云港）有限公司企业标准

Q/SRCN 0001S-2023

代替 Q/SRCN 0001S-2021

焦糖糖浆

2023-08-22 发布

2023-11-14 实施

赛浓顺罗盖特食品配料（连云港）有限公司发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求编制。

本公司生产的焦糖糖浆由白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、淀粉糖、冰糖、水，以上一种或几种为原料经熬煮加工制成。

为了保护消费者权益，加强食品安全管理，保障生产企业的合法权益，我司按照《中华人民共和国标准化法》规定，制定本企业产品标准，作为组织生产和经营活动的依据。

本标准代替 Q/SRCN 0001S-2021《焦糖糖浆》。

本标准与 Q/SRCN 0001S-2021 相比，主要变化如下：

——年代号更新为 2023；

——前言中，增加“冰糖”；“以上一种或几种”的描述；

——范围中，增加“冰糖”；增加“食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠”；增加“以上一种或几种”的描述；“进行产品酸度调节”改为“作为加工助剂使用”

——规范性引用文件中，增加 GB/T 35883 冰糖；GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸；GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠；“国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令”更新为“国家市场监督管理总局令第 70 号令”

——表 3 微生物指标中，沙门氏菌采样方案及限量中 m 由 0 改为未检出/25g；金黄色葡萄球菌采样方案及限量中 c 由 1 改为 0；m 由 10 改为未检出/25g；删除 M=100；

——型式检验频率由每半年一次更新为每年一次；

——3.5 净含量中，“国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令”更新为“国家市场监督管理总局令第 70 号令”；

——附录 A 中 A.2 分析步骤中，“转移至 500 mL 容量瓶中”改为“转移至 250 mL 容量瓶中”。

本标准严格按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等执行。其中指标砷限量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中，食糖及淀粉糖类别中砷的限量制定。

本标准中，指标铅的限量 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中，食糖及淀粉糖类别，指标铅的限量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

本标准由赛浓顺罗盖特食品配料（连云港）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张来文、黄为、张坤、高翠翠。

本标准于 2016 年 5 月首次发布，于 2017 年 1 月首次修订，于 2018 年 2 月进行第二次修订，于 2021 年 1 月进行第三次修订，于 2023 年 11 月进行第四次修订。

焦糖糖浆

1 范围

本标准规定了焦糖糖浆的要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、淀粉糖、冰糖、水，以上一种或几种为原料经熬煮加工制成的焦糖糖浆，并可根据需要少量添加或不添加食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠、氢氧化钠，以上一种或几种作为加工助剂使用。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.55 食糖卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 35883 冰糖

QB/T 4561 红糖

QB/T 4567 黑糖

QB/T 2343.1 赤砂糖

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号令）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

3.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

3.1.3 红糖

应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。

3.1.4 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1和GB 13104的规定。

3.1.5 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

3.1.6 淀粉糖

应符合GB 15203的规定。

3.1.7 水

应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
外观	呈粘稠状液体	取适量试样置于清洁、干燥的无色玻璃烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和杂质；然后嗅其气味；清水漱口后品尝样品的口味特性。
色泽	淡黄色至黑褐色	
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，略有焦香，味甜，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 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
吸光度 $E_{520}^{1\%}(520\text{ nm})$	0.01-10.0	本标准附录 A
干物质（可溶性固形物）/（%） $\geq$	55	GB/T 12143-2008 中 4 的规定 ^a
总砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$	0.5	GB 5009.11

铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.4	GB 5009.12
^a 如果样品吸光度 $E_{520}(520\text{ nm}) \geq 1.5$ ，建议将样品稀释，使稀释液的吸光度控制在 1.0~1.5 之间，直接检测稀释液的干物质含量，并根据稀释倍数换算成样品的实际干物质含量。		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定

表 3 微生物指标

项 目		采样方案及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）≤		5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）≤		5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
酵母（CFU/g）≤		20				GB 4789.15
霉菌（CFU/g）≤		20				GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	5	0	未检出/25g	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	5	0	未检出/25g	-	GB 4789.10 第一法

3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号令的规定，并按照 JJF 1070 的规定进行检验。

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经厂质量检验部门按照本标准规定逐批进行检验，检验合格后，签发质量合格证书后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官指标、吸光度和干物质。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目

4.3.2 正常生产时，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原辅材料来源有较大变化，可能影响产品质量时；
- 停产3个月后，重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 食品安全监督管理部门按有关规定需要抽检时。

4.4 组批

同原料生产的产品，以一次投料为一批。每批产品应检验合格后出厂，并附有产品质量合格证。

4.5 抽样

4.5.1 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 500g（不少于 2 个最小包装单位）。

4.5.2 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 1kg（不少于 8 个最小包装单位）。

4.6 判定规则

4.6.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格品。

4.6.2 微生物指标如有项目不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装容器应符合食品安全的有关规定。

5.2.2 包装牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

5.3 运输

5.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、清洁的库房中；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；应离墙 50cm，离地 15cm，并且不高于 3 层存放；严禁露天堆放，避免日晒、雨淋或接近热源，常温保存，防止冰冻。

6 保质期

产品在符合本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

附 录 A

(规范性附录)

吸光度的测定

A.1 仪器和设备

分光光度计。

A.2 分析步骤

称取约25 g试样，精确至0.002 g，用水溶解，转移至250 mL容量瓶中，加水稀释至刻度，摇匀，溶液若浑浊应离心沉降，得到试样液。取此试样液置于1 cm比色皿中，以水做空白对照，用分光光度计在520 nm处测定其吸光度。（吸光度建议控制在0.2~0.8之间，否则应调整试样液浓度，再重新测定吸光度。）

A.3 结果计算

吸光度 E_{520}^{m} (520 nm)，按式 (A.1) 计算：

$$E_{520}^{m} (520 \text{ nm}) = \frac{A}{c \times 10} \quad \text{..... (A.1)}$$

式中：

A ——被测试样液的吸光度；

c ——被测试样液的浓度，单位为克每毫升 (g/mL)；

10——浓度换算系数。

实验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值与算术平均值的比值不大于5%。

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆和麦芽糖浆为原料，经过混合再加入适量焦糖糖浆调配、灌装而成的月饼专用糖浆，可代替月饼生产中所用的白砂糖或蔗糖。

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