



412150 S-2025



信阳市羊山新区奥奇利食品厂企业标准

Q/XAQL 0002S-2025

调味糖浆

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

信阳市羊山新区奥奇利食品厂 发布

前 言

本标准由信阳市羊山新区奥奇利食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：殷晓轩。

H N
Q B

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、新鲜水果（苹果、梨、葡萄、柠檬、橙子、柑橘、芒果、蓝莓、树莓、草莓、青梅、蔓越莓、樱桃、猕猴桃、枇杷、百香果、火龙果、番木瓜、提子、柚子、椰子、西瓜、菠萝、榴莲、荔枝、山楂、红枣、番石榴、石榴、香蕉、桃、桑葚、沙棘、黑加仑、枸杞、杏、枇杷中的一种或几种）、果干（苹果干、梨干、葡萄干、柠檬干、橙子干、柑橘干、芒果干、蓝莓干、树莓干、草莓干、青梅干、蔓越莓干、樱桃干、猕猴桃干、枇杷干、百香果干、火龙果干、番木瓜干、提子干、柚子干、椰子干、西瓜干、菠萝干、榴莲干、荔枝干、山楂干、红枣干、番石榴干、石榴干、香蕉干、桃干、桑葚干、沙棘干、黑加仑干、枸杞干、杏干、枇杷干中的一种或几种）、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）中的一种或几种】、植物水提取物或其浓缩液【山药、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白果（银杏）、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、肉桂、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、薏米（仁）、赤小豆、佛手、山楂、莱菔子、鸡内金、扁豆、饴糖、熟地黄、阿胶、黄明胶、麦冬、乌梅、酸枣仁、丁香、玫瑰茄（洛神花）、库拉索芦荟凝胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、白毛银露梅、枇杷花、明日叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、茉莉花、桂花中的一种或几种经水煮提取、浓缩、过滤】、龟苓膏、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-

α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、天然薄荷脑、食用香精、着色剂【柠檬黄（仅用于水果调味糖浆）、日落黄（仅用于水果调味糖浆）、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不杀菌、过滤、脱水或不脱水、灌装、包装而成的调味糖浆。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：水果调味糖浆、植物调味糖浆、其他调味糖浆。

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 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 新鲜水果应新鲜、饱满、洁净、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 山药、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白果（银杏）、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、肉桂、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、薏米（仁）、赤小豆、佛手、山楂、莱菔子、鸡内金、扁豆、饴糖、阿胶、黄明胶、乌梅、酸枣仁、丁香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.9 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。

2.1.11 玫瑰茄（洛神花）应符合原卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。

2.1.12 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.13 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.14 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.15 乌药叶、辣木叶、应符合原卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.16 沙棘叶应符合原国家卫生计生委《关于批准沙棘叶、天贝作为普通食品的公告》（2013 年

第 7 号) 的规定。

2.1.17 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(2013 年第 10 号) 的规定。

2.1.18 牛蒡根应符合国卫食品函[2012]83 号的规定。

2.1.19 平卧菊三七应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入<可用于食品的菌种名单>的公告》(2012 年 第 8 号) 的规定。

2.1.20 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.21 小麦苗应符合原卫生部关《于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》(卫监督函[2013]17 号) 的规定。

2.1.22 枇杷叶应符合原国家卫计委《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》(2014 年 第 20 号) 公告的规定。

2.1.23 白毛银露梅应符合原国家卫生计生委办公厅《关于“华西银腊梅(药王茶)”有关问题的复函》(国卫办食品函(2014)1075 号) 的规定。

2.1.24 枇杷花、明日叶应符合国家卫生健康委员会《关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告》(2019 年第 2 号) 的规定。

2.1.25 关山樱花应符合国家卫生健康委《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》(2022 年第 1 号) 的规定。

2.1.26 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年 第 9 号) 的规定。

2.1.27 茉莉花、桂花应符合 NY/T1506 的规定。

2.1.28 熟地黄、麦冬应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024 年 第 4 号) 的规定。

2.1.29 龟苓膏应符合 DBS45/ 018 的规定。

2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.31 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.32 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.33 黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.34 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

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

2.1.36 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.37 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.38 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

2.1.39 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。

- 2.1.40 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.43 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.44 乳糖醇应 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.46 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.47 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.52 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.57 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.59 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.60 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.62 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.63 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.64 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.67 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

性状	粘稠状液体，均匀一致	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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和上浮	

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），%	≥ 10	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
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 亮蓝，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
^a 胭脂红，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 诱惑红，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35 或 SN/T 1743
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.83
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.91	SN/T 3854
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 3.0	GB 5009.263
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 10.0	GB 5009.256
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^b 仅适用于添加苹果、山楂、苹果干、山楂干、浓缩苹果汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

霉菌，CFU/mL	≤	20	GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20	GB 4789.15
注：1、*样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。			

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；新食品原料和食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主原料，添加蜂蜜、新鲜水果（苹果、梨、葡萄、柠檬、橙子、柑橘、芒果、蓝莓、树莓、草莓、青梅、蔓越莓、樱桃、猕猴桃、枇杷、百香果、火龙果、番木瓜、提子、柚子、椰子、西瓜、菠萝、榴莲、荔枝、山楂、红枣、番石榴、石榴、香蕉、桃、桑葚、沙棘、黑加仑、枸杞、杏、枇杷中的一种或几种）、果干（苹果干、梨干、葡萄干、柠檬干、橙子干、柑橘干、芒果干、蓝莓干、树莓干、草莓干、青梅干、蔓越莓干、樱桃干、猕猴桃干、枇杷干、百香果干、火龙果干、番木瓜干、提子干、柚子干、椰子干、西瓜干、菠萝干、榴莲干、荔枝干、山楂干、红枣干、番石榴干、石榴干、香蕉干、桃干、桑葚干、沙棘干、黑加仑干、枸杞干、杏干、枇杷干中的一种或几种）、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）中的一种或几种】、植物水提取物或其浓缩液【山药、刀豆、小蓟、山楂、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白果（银杏）、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、肉桂、黄精、紫苏、葛根、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、薏米（仁）、赤小豆、佛手、山楂、莱菔子、鸡内金、扁豆、饴糖、熟地黄、阿胶、黄明胶、麦冬、乌梅、酸枣仁、丁香、玫瑰茄（洛神花）、库拉索芦荟凝胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、白毛银露梅、枇杷花、明日叶、关山樱花、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、茉莉花、桂花中的一种或几种经水煮提取、浓缩、过滤】、龟苓膏、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、天然薄荷脑、食用香精、着色剂【柠檬黄（仅用于水果调味糖浆）、日落黄（仅用于水果调味糖浆）、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤、调配、溶糖、搅拌或不搅拌、杀菌或不

杀菌、过滤、脱水或不脱水、灌装、包装而成的调味糖浆。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，微生物参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

信阳市羊山新区奥奇利食品厂

H N
Q B