



412610S-2026



商丘市海创食品有限公司企业标准

Q/SHC 0012S-2026

# 调味糖浆

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

商丘市海创食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市海创食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

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。

本标准适用于调味糖浆，按产品不同分为水果调味糖浆、其他调味糖浆。

水果调味糖浆是以白砂糖、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，加入水果原浆/浓缩汁（浆）、诺丽果浆中一种或几种，添加或不添加饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、淀粉糖、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁、茶叶、茶粉、茶浓缩液、菊粉、魔芋粉、藕粉、食用盐、海盐、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、发酵乳、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、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（牛乳）、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱、植脂末、蒸馏酒、葡萄酒、发酵酒、果醋、熟制粮食粉、植物【丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、砂仁、胖大海、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经水煮提取、过滤】或其水煮提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、桃胶中的一种或几种，添加或不添加磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、植酸、茶多酚、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸一钠、葡萄糖酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、二氧化钛、红曲米、红曲红、姜黄素、焦糖色（加氨生产、普通法）、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、天然薄荷脑、食品用香料、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠中的一种或几种，经配料、加热、过滤、灌装、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

其他风味（调味）糖浆是以白砂糖、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，添加饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、淀粉糖、蔬

菜原浆/浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁、茶叶、茶粉、茶浓缩液、菊粉、魔芋粉、藕粉、食用盐、海盐、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、发酵乳、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、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（牛乳）、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱、植脂末、蒸馏酒、葡萄酒、发酵酒、果醋、熟制粮食粉、植物【丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、砂仁、胖大海、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经水煮提取、过滤】或其水煮提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、桃胶中的一种或几种，添加或不添加磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、植酸、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸一钠、葡萄糖酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、二氧化钛、红曲米、红曲红、姜黄素、焦糖色（加氢生产、普通法）、诱惑红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、赤藓糖醇、亮蓝、柠檬黄、日落黄、胭脂红、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、天然薄荷脑、食品用香料、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠中的一种或几种，经配料、加热、过滤、灌装、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、赤砂糖、绵白糖、红糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

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

2.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 水果原浆、蔬菜原浆应符合 GB 7101 的规定。

2.1.5 水果浓缩汁（浆）、蔬菜浓缩汁（浆）、诺丽果浆、罗汉果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.8茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.9茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.10茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.11菊粉应符合原卫健委公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.12抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.13魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.15食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.17咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.18可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.19可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.21巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.22发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.23乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.26炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.27干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.29调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.30牛奶（牛乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.31固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.32果冻应符合 GB 19299 的规定。
- 2.1.33椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.34西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.35食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.36氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.37坚果籽类或其酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.39蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.40发酵酒应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.41果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.42熟制粮食粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.43丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、砂仁、胖大海、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.44重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定
- 2.1.45丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.46玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.47桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂。
- 2.1.48人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.49玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.50乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.51沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.52大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.53小麦苗应符合原卫生部卫生监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.54枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.55关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.56桃胶应符合卫健委公告 20223 第 8 号的规定。
- 2.1.57植物水煮提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.58磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.59焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.60焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.61磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.62磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.63六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.64三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.65磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.66磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.67D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.69抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.70D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.71植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.72茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.73磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.74DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.75L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.76柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.78乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.79柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.80葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.81 $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.82 $\gamma$ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.83单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.84改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.85甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.86酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.87乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.88辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.89乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.90酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.91柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.92阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.93醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.94卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.95瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.96果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.97槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.98结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.99黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.100海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.101羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.102羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.103磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.104羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.105氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.106乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.107乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.108  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.109二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.110红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.111红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.112姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.113焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.114诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.115亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.116柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.117日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.118苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.119胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.120天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.121高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.122柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.123甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.124赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.125罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.126木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.127食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.128食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.129天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.130海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.131蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.132阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.133纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.134甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2. 1. 135山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 136苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 137焦亚硫酸钠应符合 GB 1886. 7 的规定。
- 2. 1. 138低亚硫酸钠应符合 GB 1886. 46 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  | 具有产品应有的性状         | 取适量样品，置于无色透明的容器中，自然光下观察性状、色泽、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味 |
| 色 泽  | 具有各本品应有的色泽        |                                                  |
| 气、滋味 | 具有各产品应有的气味和滋味，无异味 |                                                  |
| 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

| 项 目                             | 指 标                            | 检验方法                       |
|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| <sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg        | ≤ 0.05                         | GB 5009. 83                |
| <sup>a</sup> 二氧化钛，g/kg          | ≤ 5.0                          | GB 5009. 246               |
| <sup>a</sup> 姜黄素，g/kg           | ≤ 0.5                          | SN/T 4890                  |
| <sup>a</sup> 诱惑红，g/kg           | ≤ 0.3                          | GB 5009. 141或<br>SN/T 1743 |
| <sup>a</sup> 亮蓝，g/kg            | ≤ 0.5（水果调味糖浆）<br>0.025（其他调味糖浆） | GB 5009. 35                |
| <sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg           | ≤ 0.5                          | GB 5009. 35                |
| <sup>a</sup> 日落黄，g/kg           | ≤ 0.5（水果调味糖浆）<br>0.3（其他调味糖浆）   | GB 5009. 35                |
| <sup>a</sup> 胭脂红，g/kg           | ≤ 0.5（水果调味糖浆）<br>0.2（其他调味糖浆）   | GB 5009. 35                |
| <sup>a</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg    | ≤ 0.3（仅限于水果调味糖浆）               | GB 5009. 35                |
| <sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg          | ≤ 3.0                          | GB 5009. 263               |
| <sup>a</sup> 纽甜，g/kg            | ≤ 0.07                         | GB 5009. 247               |
| <sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg | ≤ 0.91                         | SN/T 3854                  |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg   | ≤ 1.0                          | GB 5009. 28                |

|                                                                                                                                                                                                                  |   |                |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------|-------------|
| <sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg                                                                                                                                                                                    | ≤ | 1.0            | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 植酸，g/kg                                                                                                                                                                                             | ≤ | 0.2            | GB 5009.153 |
| <sup>a</sup> 茶多酚，g/kg                                                                                                                                                                                            | ≤ | 0.5（仅限于水果调味糖浆） | GB 5009.153 |
| <sup>b</sup> 二氧化硫残留量，g/kg                                                                                                                                                                                        | ≤ | 0.05           | GB 5009.34  |
| <sup>c</sup> 展青霉素，μg/kg                                                                                                                                                                                          | ≤ | 20             | GB 5009.185 |
| <sup>d</sup> 磷酸及磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg                                                                                                                                                      | ≤ | 10.0           | GB 5009.256 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                                                                                                                                                                                 | ≤ | 0.4            | GB 5009.12  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg                                                                                                                                                                                                 | ≤ | 0.5            | GB 5009.11  |
| 注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；<br>b 仅适用于添加焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠的产品；<br>c 仅适用于添加山楂、苹果制品的产品；<br>d 仅适用于添加磷酸及磷酸盐的产品。<br>注 2：同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；<br>注 3：*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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                                          | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数，CFU/g                               | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/g                               | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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

出厂检验项目为：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

本标准适用于调味糖浆，按产品不同分为水果调味糖浆、其他调味糖浆。

水果调味糖浆是以白砂糖、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，加入水果原浆/浓缩汁（浆）、诺丽果浆中一种或几种，添加或不添加饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、淀粉糖、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁、茶叶、茶粉、茶浓缩液、菊粉、魔芋粉、藕粉、食用盐、海盐、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、发酵乳、乳粉、调制乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、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（牛乳）、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱、植脂末、蒸馏酒、葡萄酒、发酵酒、果醋、熟制粮食粉、植物【丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、砂仁、胖大海、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经水煮提取、过滤】或其水煮提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、桃胶中的一种或几种，添加或不添加磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、植酸、茶多酚、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸一钠、葡萄糖酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、二氧化钛、红曲米、红曲红、姜黄素、焦糖色（加氨生产、普通法）、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、天然薄荷脑、食品用香料、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠中的一种或几种，经配料、加热、过滤、灌装、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

其他风味（调味）糖浆是以白砂糖、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，添加饮用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜、淀粉糖、蔬菜原浆/浓缩汁（浆）、罗汉果浓缩汁、茶叶、茶粉、茶浓缩液、菊粉、魔芋粉、藕粉、食用盐、海盐、抹茶粉、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、发酵乳、乳粉、调制乳粉、乳清

粉、乳清蛋白粉、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（牛乳）、固体饮料、果冻、椰果、西米（淀粉制品）、食用植物油或其氢化油、坚果籽类或其酱、植脂末、蒸馏酒、葡萄酒、发酵酒、果醋、熟制粮食粉、植物【丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、枳椇子、砂仁、胖大海、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、关山樱花中的一种或几种，经水煮提取、过滤】或其水煮提取物、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、桃胶中的一种或几种，添加或不添加磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、植酸、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、柠檬酸一钠、葡萄糖酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、甘油、酪蛋白酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、酶解大豆磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、海藻酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、二氧化钛、红曲米、红曲红、姜黄素、焦糖色（加氢生产、普通法）、诱惑红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、赤藓糖醇、亮蓝、柠檬黄、日落黄、胭脂红、罗汉果甜苷、木糖醇、食品用香精、天然薄荷脑、食品用香料、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠中的一种或几种，经配料、加热、过滤、灌装、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市海创食品有限公司