

ICS

备案号：44010315S-2023  
备案日期：2023年04月14日  
备案有效期：伍年

# Q/MCC

## 广东省食品安全企业标准

Q/MCC 0004S-2023

代替 Q/MCC 0004S-2021

### 甜汁甜酱

2023-06-10 发布

2023-06-30 实施

味可美（广州）食品有限公司 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》的规定编写。

本标准自实施之日起代替Q/MCC 0004S-2021《甜汁甜酱》。

本标准与Q/MCC 0004S-2021相比，除编辑性修改外，主要修改如下：

——修改前言；

——增加配料；

——根据国家标准的更新，更新“2 规范性引用文件及“附录A 可使用的食品添加剂及技术要求”。

本标准由味可美（广州）食品有限公司提出并归口。

本标准起草单位：味可美（广州）食品有限公司。

本标准主要起草、修订人：成霞、王朝霞。

本标准所代替标准的历年版本发布情况为：

——Q/(KQ)Mc 5-1995、Q/(KQ)Mc 5-1999、Q/(KQ)Mc 5-2000、Q/(KQ)Mc 5-2003、Q/(KQ)Mc 5-2005、Q/(KQ)Mc 5-2006、Q/(KQ)Mc 5-2007、Q/MCC 0004S-2010、Q/MCC 0004S-2013、Q/MCC 0004S-2016、Q/MCC 0004S-2017、Q/MCC 0004S-2018、Q/MCC 0004S-2019、Q/MCC 0004S-2021（44010802S-2021）、Q/MCC 0004S-2021（44010016S-2022）。



# 甜汁甜酱

## 1 范围

本标准规定了甜汁甜酱的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期的基本要求。

本标准适用于符合第三章要求的甜汁甜酱产品。

## 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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.8 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硫酸钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.43 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙

GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙

GB 1886.46 食品安全国家标准 食品添加剂 低亚硫酸钠

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯

GB 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素

GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷

GB 1886.80	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886.85	食品安全国家标准	食品添加剂	冰乙酸（低压羰基化法）
GB 1886.92	食品安全国家标准	食品添加剂	硬脂酰乳酸钠
GB 1886.93	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸脂肪酸甘油酯
GB 1886.97	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-肌苷酸二钠
GB 1886.98	食品安全国家标准	食品添加剂	乳糖醇（又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇）
GB 1886.103	食品安全国家标准	食品添加剂	微晶纤维素
GB 1886.107	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸一钠
GB 1886.109	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基甲基纤维素（HPMC）
GB 1886.111	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菜红
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886.170	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-鸟苷酸二钠
GB 1886.171	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB 1886.179	食品安全国家标准	食品添加剂	硬脂酰乳酸钙
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲红
GB 1886.183	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 1886.186	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸
GB 1886.212	食品安全国家标准	食品添加剂	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1886.213	食品安全国家标准	食品添加剂	二氧化硫
GB 1886.217	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝
GB 1886.218	食品安全国家标准	食品添加剂	亮蓝铝色淀
GB 1886.219	食品安全国家标准	食品添加剂	苋菜红铝色淀
GB 1886.220	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂红
GB 1886.221	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂红铝色淀
GB 1886.222	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红
GB 1886.223	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红铝色淀
GB 1886.224	食品安全国家标准	食品添加剂	日落黄铝色淀
GB 1886.226	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸丙二醇酯
GB 1886.232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.237	食品安全国家标准	食品添加剂	植酸（又名肌醇六磷酸）
GB 1886.238	食品安全国家标准	食品添加剂	改性大豆磷脂
GB 1886.239	食品安全国家标准	食品添加剂	琼脂
GB 1886.243	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
GB 1886.247	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸氢钾
GB 1886.250	食品安全国家标准	食品添加剂	植酸钠
GB 1886.256	食品安全国家标准	食品添加剂	甲基纤维素
GB 1886.301	食品安全国家标准	食品添加剂	半乳甘露聚糖
GB 1886.306	食品安全国家标准	食品添加剂	谷氨酸钠

- GB 1886.320 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钠
- GB 1886.327 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钾
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 1886.329 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 1886.332 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 1886.333 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
- GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.336 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
- GB 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- GB 1886.338 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 1886.341 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
- GB 1886.346 食品安全国家标准 食品添加剂 柑橘黄
- GB 1886.351 食品安全国家标准 食品添加剂  $\alpha$ -环状糊精
- GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂  $\gamma$ -环状糊精
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 1886.358 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料

- GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20705 可可液块及可可饼块
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20707 可可脂质量要求
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25570 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- GB 25590 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硫酸氢钠
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28305 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钾
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉

- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
- GB 29928 食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)
- GB 29948 食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠
- GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB 29951 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸脂肪酸甘油酯
- GB 29988 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钾(褐藻酸钾)
- GB 30607 食品安全国家标准 食品添加剂 酶解大豆磷脂
- GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- LS/T 3302 方便杂粮粉
- NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
- NY/T 2983 绿色食品 速冻水果
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(原卫生部2004年第17号公告)
- 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(原卫生部2008年第12号公告)
- 卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(原卫生部2008年第20号公告)
- 卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告(原卫生部2009年第1号公告)
- 卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(原卫生部2009年第5号公告)
- 卫生部关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告(原卫生部2009年第18号公告)
- 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(原卫生部2010年第3号公告)
- 关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(原卫生部2010年第9号公告)
- 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(原卫生部2011年第13号公告)
- 关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(原卫生部2012年第16号公告)
- 卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(原卫生部2012年第17号公告)
- 卫生部关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告(原卫生部2012年第19号公告)
- 关于批准茶树花等7种新资源食品的公告(原卫生部2013年第1号公告)
- 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(原卫计委2014年第10号公告)

关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（原卫计委2014年第20号公告）

《中华人民共和国药典》（2020年版）

国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 按产品风味分类

##### 3.1.1 甜汁

以水、甜味料（食糖和/或淀粉糖）为主要原料，可流动的，调味糖浆类液态甜味调料。

##### 3.1.1.1 水果型甜汁

以水、甜味料（食糖、淀粉糖）、水果制品（水果、速冻水果、水果浓缩汁、水果罐头、水果饮料、果酱、果汁、果浆）为主要原料，按照产品特性添加或不添加适量味精、蔬菜制品、黑糖糖浆、焦糖糖浆、蜂蜜、食用盐、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油和无水奶油、浓缩乳制品、发酵乳、干酪、罐头（花卉罐头、蔬菜罐头、银耳罐头、马蹄罐头）、食用油脂制品、坚果与籽类制品、番茄酱、茶粉、水产调味品、饮料类、食品工业用浓缩汁、可可脂、可可粉、可可液块、蛋与蛋制品、食品馅料、香辛料、杂粮粉、植物油、食醋、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、蜜饯、可食用花卉及其制品（浓缩汁/提取液/粉）、海藻糖、菊粉、阿萨伊果（或其浓缩汁/提取液/粉）、辣木叶（或其浓缩汁/提取液/粉）、乳矿物盐、低聚木糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、诺丽果浆、人参（人工种植）（或其浓缩汁/提取液/粉）、玛咖粉（或其浓缩汁/提取液）、抗性糊精、奇亚籽、刺梨（或其浓缩汁/提取液/粉）、酸角（或其浓缩汁/提取液/粉）、凉粉草（仙草）（或其浓缩汁/提取液/粉）、针叶樱桃果（或其浓缩汁/提取液/粉）、金银花（或其浓缩汁/提取液/粉）、罗汉果（或其浓缩汁/提取液/粉）、淡竹叶（或其浓缩汁/提取液/粉）、火麻仁（或其浓缩汁/提取液/粉）、代代花（或其浓缩汁/提取液/粉）、玉竹（或其浓缩汁/提取液/粉）、甘草（或其浓缩汁/提取液/粉）、余甘子（或其浓缩汁/提取液/粉）、佛手（或其浓缩汁/提取液/粉）、阿胶（或其浓缩汁/提取液/粉）、麦芽（或其浓缩汁/提取液/粉）、胖大海（或其浓缩汁/提取液/粉）、茯苓（或其浓缩汁/提取液/粉）、菊苣（或其浓缩汁/提取液/粉）、紫苏（或其浓缩汁/提取液/粉）、紫苏籽（或其浓缩汁/提取液/粉）、葛根（或其浓缩汁/提取液/粉）、鲜白茅根（或其浓缩汁/提取液/粉）、鲜芦根（或其浓缩汁/提取液/粉）、复合调味料、食用香精、食品添加剂为辅料而制成的甜汁。可使用的食品添加剂见附录A。

##### 3.1.1.2 其它甜汁

产品中不含水果制品，以水、甜味料（食糖、淀粉糖）为主要原料，按照产品特性添加或不添加适量味精、蔬菜制品、黑糖糖浆、焦糖糖浆、蜂蜜、食用盐、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油和无水奶油、浓缩乳制品、发酵乳、干酪、罐头（花卉罐头、蔬菜罐头、银耳罐头、马蹄罐头）、食用油脂制品、坚果与籽类制品、番茄酱、茶粉、水产调味品、饮料类、食品工业用浓缩汁、可可脂、可可粉、可可液块、蛋与蛋制品、食品馅料、香辛料、杂粮粉、植物油、食醋、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、蜜饯、可食用花卉及其制品（浓缩汁/提取液/粉）、海藻糖、菊粉、辣木叶（或其浓缩汁/提取液/粉）、乳矿物盐、低聚木糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、人参（人工种植）（或其浓缩汁/提取液/粉）、玛咖粉（或其浓缩汁/提取液）、抗性糊精、奇亚籽、刺梨（或其浓缩汁/提取液/粉）、酸角（或其浓缩汁/提取液/粉）、凉粉草（仙草）（或其浓缩汁/提取液/粉）、金银花（或其浓缩汁/提取液/粉）、罗汉果（或其浓缩汁/提取液/粉）、淡竹叶（或其浓缩汁/提取液/粉）、火麻仁（或其浓缩

汁/提取液/粉)、代代花(或其浓缩汁/提取液/粉)、玉竹(或其浓缩汁/提取液/粉)、甘草(或其浓缩汁/提取液/粉)、余甘子(或其浓缩汁/提取液/粉)、佛手(或其浓缩汁/提取液/粉)、阿胶(或其浓缩汁/提取液/粉)、麦芽(或其浓缩汁/提取液/粉)、胖大海(或其浓缩汁/提取液/粉)、茯苓(或其浓缩汁/提取液/粉)、菊苣(或其浓缩汁/提取液/粉)、紫苏(或其浓缩汁/提取液/粉)、紫苏籽(或其浓缩汁/提取液/粉)、葛根(或其浓缩汁/提取液/粉)、鲜白茅根(或其浓缩汁/提取液/粉)、鲜芦根(或其浓缩汁/提取液/粉)、复合调味料、食用香精、食品添加剂为辅料而制成的甜汁。可使用的食品添加剂见附录A。

### 3.1.2 甜酱

以水、甜味料(食糖和/或淀粉糖)为主要原料,加入其他风味原料制成的一种粘稠酱类调味料。

#### 3.1.2.1 水果型甜酱

以水、甜味料(食糖、淀粉糖)、水果制品(水果、速冻水果、水果浓缩汁、水果罐头、水果饮料、果酱、果汁、果浆)为主要原料,按照产品特性添加或不添加适量味精、蔬菜制品、黑糖糖浆、焦糖糖浆、蜂蜜、食用盐、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油和无水奶油、浓缩乳制品、发酵乳、干酪、罐头(花卉罐头、蔬菜罐头、银耳罐头、马蹄罐头)、食用油脂制品、坚果与籽类制品、番茄酱、茶粉、水产调味品、饮料类、食品工业用浓缩汁、可可脂、可可粉、可可液块、蛋与蛋制品、食品馅料、香辛料、杂粮粉、植物油、食醋、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、蜜饯、可食用花卉及其制品、海藻糖、菊粉、阿萨伊果(或其浓缩汁/提取液/粉)、辣木叶(或其浓缩汁/提取液/粉)、乳矿物盐、低聚木糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、诺丽果浆、人参(人工种植)(或其浓缩汁/提取液/粉)、玛咖粉(或其浓缩汁/提取液)、抗性糊精、奇亚籽、刺梨(或其浓缩汁/提取液/粉)、酸角(或其浓缩汁/提取液/粉)、凉粉草(仙草)(或其浓缩汁/提取液/粉)、针叶樱桃果(或其浓缩汁/提取液/粉)、金银花(或其浓缩汁/提取液/粉)、罗汉果(或其浓缩汁/提取液/粉)、淡竹叶(或其浓缩汁/提取液/粉)、火麻仁(或其浓缩汁/提取液/粉)、代代花(或其浓缩汁/提取液/粉)、玉竹(或其浓缩汁/提取液/粉)、甘草(或其浓缩汁/提取液/粉)、余甘子(或其浓缩汁/提取液/粉)、佛手(或其浓缩汁/提取液/粉)、阿胶(或其浓缩汁/提取液/粉)、麦芽(或其浓缩汁/提取液/粉)、胖大海(或其浓缩汁/提取液/粉)、茯苓(或其浓缩汁/提取液/粉)、菊苣(或其浓缩汁/提取液/粉)、紫苏(或其浓缩汁/提取液/粉)、紫苏籽(或其浓缩汁/提取液/粉)、葛根(或其浓缩汁/提取液/粉)、鲜白茅根(或其浓缩汁/提取液/粉)、鲜芦根(或其浓缩汁/提取液/粉)、复合调味料、食用香精、食品添加剂为辅料而制成的甜酱。可使用的食品添加剂见附录A。

#### 3.1.2.2 其它甜酱

产品中不含水果制品,以水、甜味料(食糖、淀粉糖)为主要原料,按照产品特性添加或不添加适量味精、蔬菜制品、黑糖糖浆、焦糖糖浆、蜂蜜、食用盐、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油和无水奶油、浓缩乳制品、发酵乳、干酪、罐头(花卉罐头、蔬菜罐头、银耳罐头、马蹄罐头)、食用油脂制品、坚果与籽类制品、番茄酱、茶粉、水产调味品、饮料类、食品工业用浓缩汁、可可脂、可可粉、可可液块、蛋与蛋制品、食品馅料、香辛料、杂粮粉、植物油、食醋、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、蜜饯、可食用花卉及其制品、海藻糖、菊粉、辣木叶(或其浓缩汁/提取液/粉)、乳矿物盐、低聚木糖、库拉索芦荟凝胶、异麦芽酮糖醇、人参(人工种植)(或其浓缩汁/提取液/粉)、玛咖粉(或其浓缩汁/提取液)、抗性糊精、奇亚籽、刺梨(或其浓缩汁/提取液/粉)、酸角(或其浓缩汁/提取液/粉)、凉粉草(仙草)(或其浓缩汁/提取液/粉)、金银花(或其浓缩汁/提取液/粉)、罗汉果(或其浓缩汁/提取液/粉)、淡竹叶(或其浓缩汁/提取液/粉)、火麻仁(或其浓缩汁/提取液/粉)、代代花(或

其浓缩汁/提取液/粉)、玉竹(或其浓缩汁/提取液/粉)、甘草(或其浓缩汁/提取液/粉)、余甘子(或其浓缩汁/提取液/粉)、佛手(或其浓缩汁/提取液/粉)、阿胶(或其浓缩汁/提取液/粉)、麦芽(或其浓缩汁/提取液/粉)、胖大海(或其浓缩汁/提取液/粉)、茯苓(或其浓缩汁/提取液/粉)、菊苣(或其浓缩汁/提取液/粉)、紫苏(或其浓缩汁/提取液/粉)、紫苏籽(或其浓缩汁/提取液/粉)、葛根(或其浓缩汁/提取液/粉)、鲜白茅根(或其浓缩汁/提取液/粉)、鲜芦根(或其浓缩汁/提取液/粉)、复合调味料、食用香精、食品添加剂为辅料而制成的甜酱。可使用的食品添加剂见附录A。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

4.1.1 水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 食糖:应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 淀粉糖:应符合 GB 15203 的规定。

4.1.4 水果、蔬菜制品、茶粉:应符合国家相关标准 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.1.5 速冻水果:应符合 NY/T 2983 的规定。

4.1.6 饮料类:应符合 GB 7101 的规定。

4.1.7 水果浓缩汁、食品工业用浓缩汁:应符合 GB 17325 的规定。

4.1.8 果酱:应符合 GB/T 22474 的规定。

4.1.9 果汁、果浆:应符合 GB/T 31121 的规定。

4.1.10 罐头(水果罐头、花卉罐头、蔬菜罐头、马蹄罐头、银耳罐头):应符合 GB 7098 的规定。

4.1.11 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

4.1.12 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。

4.1.13 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.14 番茄酱:应符合 GB/T 14215 的规定。

4.1.15 乳粉:应符合 GB 19644 的规定。

4.1.16 稀奶油、奶油和无水奶油:应符合 GB 19646 的规定。

4.1.17 浓缩乳制品:应符合 GB 13102 的规定。

4.1.18 发酵乳:应符合 GB 19302 的规定。

4.1.19 乳清粉、乳清蛋白粉:应符合 GB 11674 的规定。

4.1.20 干酪:应符合 GB 5420 的规定。

4.1.21 可可液块:应符合 GB/T 20705 的规定。

- 4.1.22 可可脂：应符合 GB/T 20707 的规定。
- 4.1.23 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.24 坚果与籽类制品：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.25 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.26 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.27 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.28 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.29 杂粮粉：应符合 LS/T 3302 的规定。
- 4.1.30 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.31 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.32 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.33 黑糖糖浆、焦糖糖浆：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 29921 的规定。
- 4.1.34 巧克力、代可可脂巧克力及其制品：应符合 GB 9678.2 的规定。
- 4.1.35 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.36 可食用花卉及其制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 4.1.37 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 4.1.38 菊粉：应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告、原微生物部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 4.1.39 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.40 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.41 阿萨伊果：应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 4.1.42 辣木叶：应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 4.1.43 乳矿物盐：应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 4.1.44 低聚木糖：应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 4.1.45 库拉索芦荟凝胶：应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告、原卫生部 2009 年第 1 号公告的规定。
- 4.1.46 异麦芽酮糖醇：应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 4.1.47 诺丽果浆：应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 4.1.48 人参（人工种植）：应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 4.1.49 玛咖粉：应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

- 4.1.50 抗性糊精：应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 4.1.51 奇亚籽：应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 4.1.52 刺梨：应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 4.1.53 酸角：应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 4.1.54 凉粉草（仙草）：应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 4.1.55 针叶樱桃果：应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 4.1.56 金银花、罗汉果、淡竹叶、火麻仁、玉竹、甘草、余甘子、佛手、阿胶、麦芽、胖大海、茯苓、菊苣、紫苏、紫苏籽、葛根：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）的规定。
- 4.1.57 代代花、鲜白茅根、鲜芦根：应无腐烂，无霉变。
- 4.1.58 可食用花卉浓缩汁、阿萨伊果浓缩汁、辣木叶浓缩汁、人参（人工种植）浓缩汁、玛咖粉浓缩汁、刺梨浓缩汁、酸角浓缩汁、凉粉草（仙草）浓缩汁、针叶樱桃果浓缩汁、金银花浓缩汁、罗汉果浓缩汁、淡竹叶浓缩汁、火麻仁浓缩汁、代代花浓缩汁、玉竹浓缩汁、甘草浓缩汁、余甘子浓缩汁、佛手浓缩汁、阿胶浓缩汁、麦芽浓缩汁、胖大海浓缩汁、茯苓浓缩汁、菊苣浓缩汁、紫苏浓缩汁、紫苏籽浓缩汁、葛根浓缩汁、鲜白茅根浓缩汁、鲜芦根浓缩汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.59 可食用花卉提取液/粉、阿萨伊果提取液/粉、辣木叶提取液/粉、人参（人工种植）提取液/粉、玛咖粉提取液、刺梨提取液/粉、酸角提取液/粉、凉粉草（仙草）提取液/粉、针叶樱桃果提取液/粉、金银花提取液/粉、罗汉果提取液/粉、淡竹叶提取液/粉、火麻仁提取液/粉、代代花提取液/粉、玉竹提取液/粉、甘草提取液/粉、余甘子提取液/粉、佛手提取液/粉、阿胶提取液/粉、麦芽提取液/粉、胖大海提取液/粉、茯苓提取液/粉、菊苣提取液/粉、紫苏提取液/粉、紫苏籽提取液/粉、葛根提取液/粉、鲜白茅根提取液/粉、鲜芦根提取液/粉：应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.60 食品添加剂的技术要求见附录 A。
- 4.1.61 所有原辅料还应符合食品安全国家标准和相关规定。
- 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		检测方法
	甜汁	甜酱	
色泽	具有该产品应有的色泽		取一个包装完好的产品，从中取约 30g 样品于一洁净烧杯中，于光线充足处观察其色泽、外观、组织形态；用少量样品进行品尝试验，并检查有无异味和杂质。
滋味及气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味		
组织形态	可流动的液体	粘稠的、流动的或不可流动的酱体	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检测方法
	甜汁	甜酱	
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	按 GB 5009.11 的方法检测
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.4	按 GB 5009.12 的方法检测

#### 4.4 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（若非指定，均以/25g 表示）				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	按 GB 4789.4 的方法检测
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	按 GB 4789.10 的方法检测

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
 注 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF 1070 的有关规定进行。

#### 4.7 包装外观要求

所有包装类型应密封良好，标签清晰、美观，标识内容完整。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

### 6 检验规则

#### 6.1 入库检验

供应商需提供出厂检验报告和检验合格证明方可入库，进口原料需提供《入境货物检验检疫证明》。

#### 6.2 交收检验（出厂检验）

交收检验项目为感官要求、净含量和包装外观。每批必须检查。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目包括本标准 4.2~4.4 要求和标签，可由工厂检验室自行检验并出具检验报告。

6.3.2 型式检验应每一年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 停产半年后恢复生产或机械大修后恢复生产时；
- b) 更换原材料的产地或供应商、更换主要设备可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 6.4 组批

同一生产日期、生产同一品种、规格的产品为一批。

#### 6.5 抽样

##### 6.5.1 按生产批次取样，最小包装为一件

每批产品留样至少一件，备查至少一件，留样样品保存至保质期结束至少30天。

##### 6.5.2 抽样量

每生产3000件产品，随机抽取样品1件，尾数超过1000件者，增取1件，但每批产品取样基数不得少于4件。

#### 6.6 判定规则

出厂检验或型式检验在其全部检验项目均符合本标准要求时，判为合格产品。检验结果如有理化指标不合格者，应进行复检，如复检仍有一项指标不合格者，应判定该批产品不合格，不得出厂销售。如微生物指标不合格，不得进行复检，直接判定产品不合格。

### 7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 中对食品名称、配料清单、净含量、制造者名称和地址、日期标识和贮藏说明、产品标准号、生产许可证号要求；

7.1.2 含新食品原料的产品标签还应符合卫健委（原卫生部、原卫计委）相关公告中的要求；

7.1.3 产品外包装应符合 GB/T 191 的要求。

#### 7.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全国家标准及相关规定。

#### 7.3 运输

运输工具必须清洁，严禁与有毒、有害、有异味的物品混合运输。

#### 7.4 贮存

应符合GB 14881的要求。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期一般不超过24个月，具体见产品标签所示。

## 附录 A

表 A.1. 食品添加剂使用列表及技术要求

添加剂名称	技术要求	备注
苯甲酸	应符合 GB 1886.183 的规定。	
苯甲酸钠	应符合 GB 1886.184 的规定。	
赤藓糖醇	应符合 GB 26404 的规定	
二氧化硫	应符合 GB 1886.213 的规定。	
焦亚硫酸钾	应符合 GB 25570 的规定。	
焦亚硫酸钠	应符合 GB 1886.7 的规定。	
低亚硫酸钠	应符合 GB 1886.46 的规定。	
亚硫酸钠	应符合 GB 1886.8 的规定。	
亚硫酸氢钠	应符合 GB 25590 的规定。	
二氧化钛	应符合 GB 1886.341 的规定。	
海藻酸丙二醇酯	应符合 GB 1886.226 的规定。	
红曲米	应符合 GB 1886.19 的规定。	
红曲红	应符合 GB 1886.181 的规定。	
$\beta$ -胡萝卜素	应符合 GB 8821 的规定。	
姜黄素	应符合 GB 1886.76 的规定。	
焦糖色（加氨生产、普通法）	应符合 GB 1886.64 的规定。	
亮蓝	应符合 GB 1886.217 的规定。	
亮蓝铝色淀	应符合 GB 1886.218 的规定。	
焦磷酸钠	应符合 GB 1886.339 的规定。	
磷酸	应符合 GB 1886.15 的规定。	
磷酸三钙	应符合 GB 1886.332 的规定。	
磷酸二氢钙	应符合 GB 1886.333 的规定。	
磷酸二氢钾	应符合 GB 1886.337 的规定。	
磷酸氢二钾	应符合 GB 1886.334 的规定。	
磷酸三钾	应符合 GB 1886.327 的规定。	
磷酸二氢钠	应符合 GB 1886.336 的规定。	
磷酸三钠	应符合 GB 1886.338 的规定。	
三聚磷酸钠	应符合 GB 1886.335 的规定。	
焦磷酸二氢二钠	应符合 GB 1886.328 的规定。	
磷酸氢二钠	应符合 GB 1886.329 的规定。	
氯化钙	应符合 GB 1886.45 的规定。	
柠檬黄	应符合 GB 4481.1 的规定。	
柠檬黄铝色淀	应符合 GB 4481.2 的规定。	
山梨酸	应符合 GB 1886.186 的规定。	
山梨酸钾	应符合 GB 1886.39 的规定。	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	应符合 GB 1886.47 的规定。	

苋菜红	应符合 GB 4479.1 的规定。	仅限用于水果型甜汁甜酱
苋菜红铝色淀	应符合 GB 1886.219 的规定。	仅限用于水果型甜汁甜酱
胭脂红	应符合 GB 1886.220 的规定。	
胭脂红铝色淀	应符合 GB 1886.221 的规定。	
硬脂酰乳酸钠	应符合 GB 1886.92 的规定。	
硬脂酰乳酸钙	应符合 GB 1886.179 的规定。	
诱惑红	应符合 GB 1886.222 的规定。	
诱惑红铝色淀	应符合 GB 1886.223 的规定。	
蔗糖脂肪酸酯	应符合 GB 1886.27 的规定。	
植酸(又名肌醇六磷酸)	应符合 GB 1886.237 的规定。	
植酸钠	应符合 GB 1886.250 的规定。	
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)	应符合 GB 1886.171 的规定。	
5'-肌苷酸二钠	应符合 GB 1886.97 的规定。	
5'-鸟苷酸二钠	应符合 GB 1886.170 的规定。	
D-异抗坏血酸	应符合 GB 1886.49 的规定。	
D-异抗坏血酸钠	应符合 GB 1886.28 的规定。	
DL-苹果酸钠	应符合 GB 30608 的规定。	
L-苹果酸	应符合 GB 1886.40 的规定。	
DL-苹果酸	应符合 GB 25544 的规定。	
阿拉伯胶	应符合 GB 29949 的规定。	
冰乙酸(又名冰醋酸)	应符合 GB 1886.10 的规定。	
冰乙酸(低压羰基化法)	应符合 GB 1886.85 的规定。	
醋酸酯淀粉	应符合 GB 29925 的规定。	
单、双甘油脂肪酸酯	应符合 GB 1886.65 的规定。	
改性大豆磷脂	应符合 GB 1886.238 的规定。	
甘油	应符合 GB 29950 的规定。	
高粱红	应符合 GB 1886.32 的规定。	
谷氨酸钠	应符合 GB 1886.306 的规定。	
瓜尔胶	应符合 GB 28403 的规定。	
果胶	应符合 GB 25533 的规定。	
海藻酸钾(褐藻酸钾)	应符合 GB 29988 的规定。	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	应符合 GB 1886.243 的规定。	
槐豆胶(刺槐豆胶)	应符合 GB 29945 的规定。	
黄原胶	应符合 GB 1886.41 的规定。	
甲基纤维素	应符合 GB 1886.256 的规定。	
结冷胶	应符合 GB 25535 的规定。	
聚丙烯酸钠	应符合 GB 29948 的规定。	

卡拉胶	应符合 GB 1886.169 的规定。	
维生素 C (抗坏血酸)	应符合 GB 14754 的规定。	
抗坏血酸钠	应符合 GB 1886.44 的规定。	
抗坏血酸钙	应符合 GB 1886.43 的规定。	
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)	应符合 GB 1886.212 的规定。	
磷酸酯双淀粉	应符合 GB 29926 的规定。	
磷脂	应符合 GB 1886.358 的规定。	
氯化钾	应符合 GB 25585 的规定。	
罗汉果甜苷	应符合 GB 1886.77 的规定。	
酶解大豆磷脂	应符合 GB 30607 的规定。	
明胶	应符合 GB 6783 的规定。	
木糖醇	应符合 GB 1886.234 的规定。	
柠檬酸	应符合 GB 1886.235 的规定。	
柠檬酸钾	应符合 GB 1886.74 的规定。	
柠檬酸钠	应符合 GB 1886.25 的规定。	
柠檬酸一钠	应符合 GB 1886.107 的规定。	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	应符合 GB 29951 的规定。	
葡萄糖酸- $\delta$ -内酯	应符合 GB 7657 的规定。	
羟丙基淀粉	应符合 GB 29930 的规定。	
羟丙基二淀粉磷酸酯	应符合 GB 29931 的规定。	
羟丙基甲基纤维素	应符合 GB 1886.109 的规定。	
琼脂	应符合 GB 1886.239 的规定。	
乳酸	应符合 GB 1886.173 的规定。	
乳酸钾	应符合 GB 28305 的规定。	
乳酸钠	应符合 GB 25537 的规定。	
乳酸脂肪酸甘油酯	应符合 GB 1886.93 的规定。	
乳糖醇(4- $\beta$ -D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	应符合 GB 1886.98 的规定。	
酸处理淀粉	应符合 GB 29928 的规定。	
羧甲基纤维素钠	应符合 GB 1886.232 的规定。	
碳酸钾	应符合 GB 25588 的规定。	
碳酸钠	应符合 GB 1886.1 的规定。	
碳酸氢钾	应符合 GB 1886.247 的规定。	
碳酸氢钠	应符合 GB 1886.2 的规定。	
天然胡萝卜素	应符合 GB 31624 的规定。	
甜菜红	应符合 GB 1886.111 的规定。	
微晶纤维素	应符合 GB 1886.103 的规定。	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	应符合 GB 28303 的规定。	
氧化淀粉	应符合 GB 29927 的规定。	
氧化羟丙基淀粉	应符合 GB 29933 的规定。	
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	应符合 GB 1886.80 的规定。	
乙酰化二淀粉磷酸酯	应符合 GB 29929 的规定。	

乙酰化双淀粉己二酸酯	应符合 GB 29932 的规定。	
$\alpha$ -环状糊精	应符合 GB 1886.351 的规定。	
$\gamma$ -环状糊精	应符合 GB 1886.353 的规定。	
纽甜	应符合 GB 29944 的规定。	
半乳甘露聚糖	应符合 GB 1886.301 的规定。	
柑橘黄	应符合 GB 1886.346 的规定。	
葡萄糖酸钠	应符合 GB 1886.320 的规定。	
日落黄	应符合 GB 6227.1 的规定。	
日落黄铝色淀	应符合 GB 1886.224 的规定。	
甜菊糖苷	应符合 GB 1886.355 的规定。	
六偏磷酸钠	应符合 GB 1886.4 的规定。	