

备案号：34202204846S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

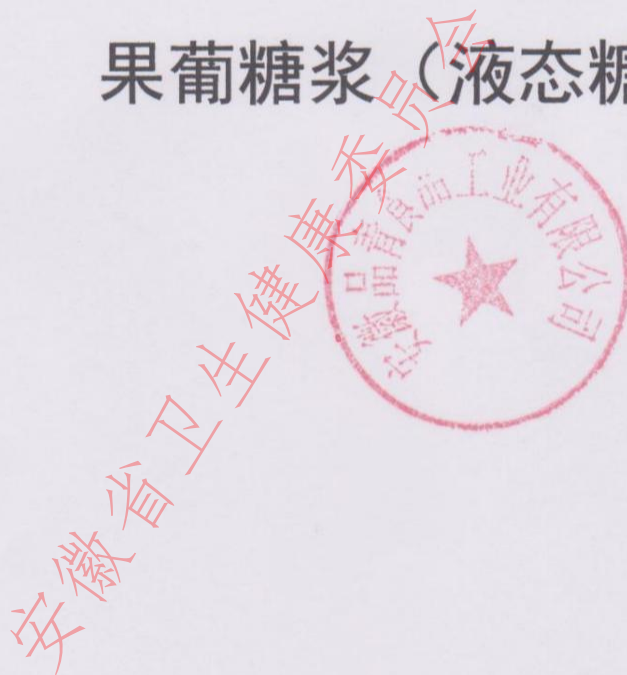
备案生效日期：2022年09月02日

Q/AHPQ

安徽品青食品工业有限公司企业标准

Q/AHPQ 0001S-2022

果葡糖浆（液态糖）



2022-08-01 发布

2022-09-01 实施

安徽品青食品工业有限公司 发布

前 言

本标准的编写是依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

本标准此次修正主要技术内容如下：

—引用标准 GB/T 20882 果葡糖浆，更改为 GB/T 20882.4 果葡糖浆。

—引用标准 GB/T 20885 葡萄糖浆，更改为 GB/T 20882.2 葡萄糖浆。

—更改理化指标“透射比”为“透光率”。

本标准由安徽品青食品工业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘意意

本标准本次发布日期 2022 年 8 月 01 日。

本标准自实施之日起 3 年内有效。

果葡糖浆（液态糖）

1 范围

本标准规定了果葡糖浆（液态糖）的分类、要求、检验规则、生产加工过程、食品添加剂使用和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以玉米淀粉为原料，用水调浆、盐酸和碳酸钠调节pH、淀粉酶液化、糖化酶糖化、硅藻土过滤、离子交换、活性炭脱色过滤、浓缩、葡萄糖异构酶异构化、离子交换、脱色过滤、四效浓缩、分离、混合等工序，制成的果葡糖浆（液态糖）（以下简称产品）。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 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 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.255 食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 20882.4 果葡糖浆

GB/T 20882.2 葡萄糖浆

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类

3.1 按果糖含量不同分为：

3.1.1 60型（F60）：果糖含量 $\geq 60\%$ （占干物质）的果葡糖浆（液态糖）。

3.1.2 90型（F90）：果糖含量 $\geq 85\%$ （占干物质）的果葡糖浆（液态糖）。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

4.1.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 盐酸

应符合 GB 1886.9 的规定。

4.1.4 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.5 淀粉酶、糖化酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

4.1.6 硅藻土

应符合 GB 14936 的规定。

4.1.7 活性炭

应符合 GB 1886.255 的规定。

4.1.8 葡萄糖异构酶

应符合 GB 1886.174 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检测方法
色泽	无色或浅黄色。	GB/T 20882.4
滋味、气味	甜味温和、纯正，具有果葡糖浆特有的香气，无异味。	
组织形态	黏稠状透明液体，无正常视力可见外来异物。久置后允许有少量晶体析出。	

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
	F60	F90	
干物质（固形物）/%	≥73.0	≥75.0	GB/T 20882.4
果糖（以干物质计）/(g/100g)	≥60	≥85	GB/T 20882.4
葡萄糖+果糖（以干物质计）/(g/100g) ≥	95		GB/T 20882.4
pH	3.3~4.5		GB/T 20882.4
色度/RBU	≤	50	GB/T 20882.4
不溶性颗粒物/(mg/kg)	≤	6.0	GB/T 20882.4
硫酸灰分/(g/100g)	≤	0.05	GB/T 20882.4
透光率/%	≥	96	GB/T 20882.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.01	GB 5009.34
其他食品添加剂	符合 GB 2760 的规定		按国家相关标准

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官、干物质、果糖含量（以干物质计）、葡萄糖+果糖含量（以干物质计）、pH、色度、透光率。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部项目。

5.3.2 有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 更换设备或停产三个月以上再恢复生产时；
- b) 主要原材料和工艺有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.4 组批

同原料、同工艺生产的产品，以一次投料为一批。

5.5 抽样

5.5.1 按表 3 规定抽取样品。

表 3 样品抽样表

批量范围/桶	抽取样本数/桶
<50	2
50~100	4
>100	6

5.5.2 槽车装产品每车必检。

5.5.3 桶装和槽车装产品应从液面 10 cm 以下处抽取样品，取样器应符合食品卫生要求。

5.5.4 槽车装产品每份取样量应不少于 2 kg；桶装每份取样量应不少于 1 kg。

5.5.5 抽取的样品混匀后分做两份，签封。粘贴标签，在标签上注明产品名称，生产厂名及地址、批号、取样日期及地点、取样人姓名。一份送化验室进行检验，另一份封存，保留半个月备查。

5.6 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判为合格。指标如有不合格项时，允许用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果如仍不合格，则判该批产品或该次型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并在标签上注明产品类型和干物质（固形物）。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。

6.3 运输

运输过程中，应有防尘、防蝇、防止曝晒、雨淋等措施；严禁与有毒、有害、有腐蚀性物质及其污染物混装、混运。

6.4 贮存

应贮存在通风、干燥、清洁的仓库内，严防曝晒雨淋，严禁火种。按照先进先出的原则出库。本品宜在26℃-35℃贮存。

不应与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品放在一起。

注：本产品贮存中如有少量晶体析出不影响本品质量。

7 保质期

在上述贮运条件下，保质期为12个月。

安徽省卫生健康委员会