

备案号：44180101S-2021
备案日期：2021年09月29日
备案有效期：伍年

Q/ZS

广东省食品安全企业标准

Q/ZS 0002S-2021

调味糖浆

2021-09-01 发布

2021-09-25 实施

珍氏食品（广东）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。

本标准由珍氏食品（广东）有限公司提出。

本标准由珍氏食品（广东）有限公司起草。

本标准主要起草人：李少华。

本标准为首次发布。

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于第三章规定的调味糖浆。

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 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.39	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 1886.44	食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
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 1886.64	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 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.217	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.220	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.341	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 日落黄
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
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 β -胡萝卜素
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
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 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
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 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 28403	食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
NY/T 288	绿色食品 茶叶
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
NY/T 2672	茶粉
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 (2005) 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 (2009) 第 123 号 《食品标识管理规定》	
《中华人民共和国药典》 (2020 年版)	

3 产品分类

3.1 风味调味糖浆

以食糖 (白砂糖、冰糖、红糖中的一种或多种)、淀粉糖 (果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种)、蜂蜜、食醋、水、食用盐为主要原料, 适量添加食品用香精、食品用香料、瓜尔胶、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、单, 双甘油脂肪酸酯、焦糖色 (加氨生产、普通法)、柠檬酸、苹果酸 (L-苹果酸、DL-苹果酸)、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)、乙基麦芽酚、二氧化钛、诱惑红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、 β -胡萝卜素中的几种, 经过混合、煮制灭菌、冷却、灌装等工艺制成的风味调味糖浆。

3.2 果味调味糖浆 (含果肉、果汁)

以食糖 (白砂糖、冰糖、红糖中的一种或多种)、淀粉糖 (果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种)、蜂蜜、食醋、水、食用盐、水果果肉、果汁或浓缩果汁为主要原料, 适量添加食品用香精、食品用香料、瓜尔胶、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、单, 双甘油脂肪酸酯、焦糖色 (加氨生产、普通法)、

柠檬酸、苹果酸（L-苹果酸、DL-苹果酸）、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、碳酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙基麦芽酚、二氧化钛、诱惑红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、 β -胡萝卜素中的几种，经过混合、煮制灭菌、冷却、灌装等工艺制成的果味调味糖浆。

3.3 植物调味糖浆

以食糖（白砂糖、冰糖、红糖中的一种或多种）、淀粉糖（果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种）、蜂蜜、食醋、水、食用盐、凉茶提取液、茶类（或其浓缩液、粉）、菊花（或其浓缩液、粉）、重瓣红玫瑰（或其浓缩液、粉）、茉莉花（或其浓缩液、粉）、桂花（或其浓缩液、粉）、金银花（或其浓缩液、粉）、山楂（或其浓缩液、粉）、甘草（或其浓缩液、粉）、陈皮（或其浓缩液、粉）、薄荷（或其浓缩液、粉）、乌梅（或其浓缩液、粉）、玫瑰茄（或其浓缩液、粉）、香兰叶（或其浓缩液、粉）、香茅（或其浓缩液、粉）、凉粉草（或其浓缩液、粉）、鲜白茅根（或其浓缩液、粉）为主要原料，适量添加食品用香精、食品用香料、瓜尔胶、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色（加氨生产、普通法）、柠檬酸、苹果酸（L-苹果酸、DL-苹果酸）、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、碳酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙基麦芽酚、二氧化钛、诱惑红、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、 β -胡萝卜素中的几种，经过混合、煮制灭菌、冷却、灌装等工艺制成的植物调味糖浆。

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（白砂糖、冰糖、红糖）：应符合GB 13104的规定。
- 4.1.3 淀粉糖（果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆）：应符合GB 15203的规定。
- 4.1.4 蜂蜜：应符合GB 14963的规定。
- 4.1.5 食醋：应符合GB 2719的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.7 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 4.1.8 瓜尔胶：应符合GB 28403的规定。
- 4.1.9 果胶：应符合GB 25533的规定。
- 4.1.10 羧甲基纤维素钠：应符合GB 1886.232的规定。
- 4.1.11 食品用香料：应符合GB 29938的规定。
- 4.1.12 DL-苹果酸：应符合GB 25544的规定。
- 4.1.13 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。
- 4.1.14 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.15 二氧化钛：应符合GB 1886.341的规定。
- 4.1.16 诱惑红：应符合GB 1886.222的规定。
- 4.1.17 柠檬黄：应符合GB 4481.1的规定。
- 4.1.18 日落黄：应符合GB 6227.1的规定。
- 4.1.19 胭脂红：应符合GB 1886.220的规定。
- 4.1.20 亮蓝：应符合GB 1886.217的规定。
- 4.1.21 水果果肉：应无腐烂，无霉变。
- 4.1.22 果汁：应符合GB/T 31121的规定。
- 4.1.23 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.24 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。
- 4.1.26 抗坏血酸：应符合GB 14754的规定。
- 4.1.25 浓缩果汁：应符合GB 17325的规定。

- 4.1.27 凉茶提取物：应符合GB 7101的规定。
- 4.1.28 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.29 茶类：应符合NY/T 288的规定。
- 4.1.30 茶类浓缩液、菊花浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩液、茉莉花浓缩液、桂花浓缩液、玫瑰茄浓缩液、金银花浓缩液、山楂浓缩液、甘草浓缩液、陈皮浓缩液、薄荷浓缩液、乌梅浓缩液、香兰叶浓缩液、香茅浓缩液、凉粉草浓缩液、鲜白茅根浓缩液：应符合GB 17325的规定。
- 4.1.31 焦糖色（氨法、普通法）：应符合GB 1886.64的规定。
- 4.1.32 茶粉：应符合NY/T 2672的规定。
- 4.1.33 菊花、金银花、山楂、甘草、陈皮、薄荷、乌梅：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）的规定。
- 4.1.34 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.35 菊花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、桂花粉、玫瑰茄粉、金银花粉、山楂粉、甘草粉、陈皮粉、薄荷粉、乌梅粉、凉粉草粉、鲜白茅根粉：应符合GB 7101的规定。
- 4.1.36 L-苹果酸：应符合GB 1886.40的规定。
- 4.1.37 β -胡萝卜素：应符合GB 8821的规定。
- 4.1.38 重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄：应符合NY/T 1506的规定。
- 4.1.39 单，双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的规定。
- 4.1.40 香兰叶（粉）、香茅（粉）：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.41 凉粉草、鲜白茅根：应无腐烂。
- 4.1.42 阿斯巴甜：应符合GB 1886.47的规定。
- 4.1.43 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 4.1.44 乙基麦芽酚：应符合GB 1886.208的规定。
- 4.1.45 抗坏血酸钠：应符合GB 1886.44的规定。
- 4.1.46 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。
- 4.1.47 苋菜红：应符合GB 4479.1的规定。
- 4.1.48 所有原辅料都应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，酸甜适口，无异味
组织形态	稀稠适度，呈均匀汁液或浆液
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物/ (%)	\geq 25
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	\leq 0.4
总砷（以As计）/ (mg/kg)	\leq 0.5
锡（以Sn计）/ (mg/kg)	\leq 250（仅限采用镀锡薄板容器包装的产品）

4.4 食品添加剂

- 4.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的使用品种和使用限量应符合GB 2760的要求。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 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。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

6.1.1 色泽、组织形态、杂质

取样品置于白瓷皿中，在明亮处观察色泽、组织形态及杂质，应符合表1的要求。

6.1.2 滋味、气味

取瓶装或袋装样品，开启后闻其气味，用玻璃棒取样品于舌面品尝。

6.2 理化指标检验

6.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143的规定进行。

6.2.2 总砷

按GB 5009.11的规定进行。

6.2.3 铅

按GB 5009.12的规定进行。

6.2.4 锡

按GB 5009.16的规定进行。

6.3 净含量检验

按JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原、辅料入库前应由质量监督和技术部门按原料标准要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，并出具质量合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、标签、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目：本标准4.2-4.5及标签。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改原辅料供应商或产地、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 产品长期停产（3个月以上），再次恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验时。

7.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.5 抽样

按GB/T 30642的规定执行。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批次检验合格。

7.6.2 检验结果中如有指标不符合本标准要求时，允许在原抽样样品中加倍抽样复检，以复检结果为

准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 包装标签上应表明产品名称、产品配料、制造商名称和地址、制造商生产许可证编号、本标准号、保质期、贮存条件、添加阿斯巴甜之食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”等。

8.1.3 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品所用的塑料瓶、塑料桶、塑料盖、铝箔复合膜、袋应符合 GB 4806.1 要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。PET 瓶、PE 瓶（袋）、塑料桶、塑料盖应符合 GB 4806.7 的要求；食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 要求；马口铁罐应符合 GB 4806.9 的要求；玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求；外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。允许发展新的包装形式及材料，应符合相应的国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 对不符合卫生质量标准的产品，不得贮存在成品仓库。

8.4.2 产品应存放在清洁、干燥、通风的专用仓库，定期清洗、消毒；并有防蝇、防鼠、防虫和防尘设施。产品应离地 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 10\text{cm}$ 。

8.4.3 产品贮存期间应定期抽样检验，确保产品安全卫生。产品入库后应掌握先进先出的原则。

8.5 保质期

在符合上述条件下，常温下产品的保质期为 18-24 个月。