

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
2104 0280 S- 2022
备案日期 2022年11月11日

Q/LTK

辽宁天安科技发展有限公司企业标准

Q/LTK 0002S-2022

调味糖浆

2022-09-21 发布

2022-11-11 实施

辽宁天安科技发展有限公司

发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准Q/LTX 0002S-2022《调味糖浆》本次为2022年第二次修订；。

本标准与 Q/LTX 0002S-2022《调味糖浆》第一次修订主要差异：

- 修改了标准前言；
- 修改了标准分类；
- 修改了理化指标；
- 增加了微生物指标；

本标准由辽宁天安科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：佟程程。

本标准所代替历次版本发布情况为：

- Q/LTX 0002S-2021
- Q/LTX 0002S-2022 第一次修订

调味糖浆

1 范围

本标准规定了调味糖浆的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于第三章规定的调味糖浆。本产品可用于直接食用的食品加工。

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，仅所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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 22474 果酱
- NY/T 2983 绿色食品 速冻水果
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB/T 5461 食用盐
- QB/T 4321 L-阿拉伯糖
- GB/T 35920 低聚糖通用技术规则
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
- GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 1886.355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- 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（阿斯巴甜）
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环乙基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

Q/LTK 0002S-2022

- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- 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 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中的灰分测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

3 分类

3.1 调味糖浆（风味调味糖浆）

以生活饮用水、罗汉果浓缩汁、结晶果糖、低聚果糖为原料,选择性添加或不添加食品添加剂赤藓糖醇、甜菊糖苷、山梨酸钾、焦糖色（加氨生产、普通法）、食品用香精,经调配、搅拌、灌装加工制成的调味糖浆。

3.2 调味糖浆（复合木糖醇糖浆）

以淀粉糖（低聚糖）、生活饮用水为原料,选择性添加或不添加食品添加剂木糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、焦糖色（加氨生产、普通法）（或不添加）,经调配、搅拌、灌装加工制成的调味糖浆。

3.3 调味糖浆（水果调味糖浆）

以水、甜味料（食糖、淀粉糖）、果蔬制品（果蔬汁类及其饮料、果酱、速冻水果、果蔬罐头、浓缩果蔬汁）为主要原料，添加（或不添加）〔食用盐、L-阿拉伯糖、食品添加剂〔柠檬酸、柠檬酸钠、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、卡拉胶、变性淀粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色（加氨生产、普通法）、赤藓糖醇、食品用香精、食品用香料〕〕，经调配、均质（或不均质）、杀菌（或不杀菌）、灌装等工序制成的调味糖浆。

3.4 调味糖浆

以水、甜味料（食糖、淀粉糖）为主要原料，添加（或不添加）〔食用盐、L-阿拉伯糖、食品添加剂〔柠檬酸、柠檬酸钠、甜蜜素、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、卡拉胶、变性淀粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色（加氨生产、普通法）、赤藓糖醇、食品用香精、食品用香料〕〕，经调配、均质（或不均质）、杀菌（或不杀菌）、灌装等工序制成的调味糖浆。

4 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 低聚糖：应符合 GB/T 35920 的规定。
- 4.1.2 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 4.1.3 结晶果糖：应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 4.1.4 罗汉果浓缩汁：应符合 GB 7101 及相关标准的规定。
- 4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.7 果蔬汁类及其饮料：应符合 GB 7101、GB/T 31121 的规定。
- 4.1.8 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.9 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 4.1.10 速冻水果：应符合 NY/T 2983 的规定。
- 4.1.11 果蔬罐头：应符合 GB 7098 的规定。
- 4.1.12 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.13 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.15 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.16 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.17 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.18 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.19 甜菊糖苷：应符合 GB 1886.355 的规定。
- 4.1.20 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.21 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定。
- 4.1.22 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.23 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.24 甜蜜素：应符合 GB 1886.37 的规定。

Q/LTK 0002S-2022

- 4.1.25 阿拉伯胶：应符合 GB 29949 的规定。
- 4.1.26 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.27 变性淀粉：应符合 GB 29926 的规定。
- 4.1.28 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.29 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.30 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.31 日落黄：应符合 GB 6227.1 的规定。
- 4.1.32 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.33 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。
- 4.1.34 焦糖色（加氨生产、普通法）：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.35 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.36 L-阿拉伯糖：应符合 QB/T 4321 的规定。
- 4.1.37 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.38 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.39 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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 |
|------|---|--|
| 色 泽 | 具有该产品应有色泽，色泽均匀一致 | 将适量被测样品置于一洁净烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、状态、杂质，嗅其气味，用常温纯净水配制成分干物质 4% 的溶液，品其滋味。 |
| 状 态 | 均匀的汁液或浆液，水果调味糖浆允许有果肉、囊胞或植物成分导致的浑浊或沉淀，允许结晶析出 | |
| 滋、气味 | 按一定比例稀释后应有该产品应有的滋、气味 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见杂质 | |

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------------|--------|------------------|
| 干物质（固形物）/(g/100g) | ≥ 20.0 | GB/T 20883 中 5.4 |
| 总砷（以 As 计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

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 ^a 及限量（若非指定均以CFU/25g或mL表示） | | | | 检验方法 |
|------------------------|---|---|-----|------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g 或 mL） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| a样品的采样及处理按GB 4789.1执行； | | | | | |

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的检验部门按标准要求检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、干物质（固形物）、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产

Q/LTK 0002S-2022

品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装标志内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。运输包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输中应防止受潮、日晒、防止于有毒、有害物质混贮，运输工具应干净卫生。

6.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，保质期不超过 24 个月。
