

T/JFIA

团体标准

T/JFIA xxx-2019

饮料用调味糖浆

Syrup for Beverage

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

嘉兴市食品工业协会

发布

目 次

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 要求..... 2

5 生产加工过程的卫生要求..... 4

6 试验方法..... 4

7 检验规则..... 5

8 标签、标志、包装、贮存、运输及销售..... 6

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准为首次发布。

饮料用调味糖浆

1 范围

本标准规定了饮料用调味糖浆的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和销售。

本标准适用于饮料用调味糖浆的生产、检验和销售。

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/T 317 白砂糖

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 20882 果葡糖浆

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

QB/T 4067 食品工业用速溶茶

QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饮料用调味糖浆 Syrup for Beverage

以白砂糖和或果葡糖浆、水为主要原料，添加或不添加果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、茶粉、茶浓缩液、食用盐等其它食品原料及食品用香精、食品添加剂为辅料，经调配、杀菌、灌装等工艺制成的糖浆。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.2 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 果蔬汁（浆）

应符合GB 17325的规定。

4.1.5 浓缩果蔬汁（浆）

应符合GB/T 31121的规定。

4.1.6 茶粉

应符合QB/T 4067的规定。

4.1.7 茶浓缩液

应符合QB/T 4068的规定。

4.1.8 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.9 其它食品原料

应符合相应国家标准和行业标准等规定。

4.1.10 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.11 食品添加剂

应符合相应食品添加剂标准的规定。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	呈均匀汁液或浆液
滋、气味	具有该品种应有的正常滋味、气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 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
可溶性固形物/% ≥	20.0
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0.5

铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.5
-------------------	---	-----

4.4 真菌毒素和农药残留限量

4.4.1 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

4.4.2 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物指标

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			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/g) ≤	20			
酵母/(CFU/g) ≤	20			
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）/25g	不得检出			
* 采样方案按 GB4789.1 执行				

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

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

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取50mL混合均匀的被测试样,置于无色透明容器中,在光亮处,观察其状态,色泽及杂质;另取试样和纯净水按产品推荐比例稀释混匀后,嗅闻和品尝,检查其滋、气味。

6.2 理化指标

6.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中的平板计数法检验。

6.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 组批

同一配方、同一生产线、同一规格、同一生产日期的产品为一批。

7.1.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、可溶性固形物、标签。

7.3 型式检验

正常生产时至少每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

7.4 型式检验项目

本标准中4.2~4.7规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定与复验

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有不符合本标准，可取备样复检，复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

7.5.2 型式检验判定与复验

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目除微生物指标外如有不符合本标准，可取备样复检，复检后仍不符合本标准，判为不合格品。微生物指标不符合本标准的，不得复检，直接按不合格品处理。

8 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

8.1 标签、标志

8.1.1 标签

应符合GB 7718《预包装食品标签通则》和GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定。

8.1.2 标志

应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

内包装应符合GB 4806.1《食品接触材料及制品通用安全要求》的规定，包装应封装严密、无渗漏。

外包装应符合国家相关的安全标准和有关规定。

8.3 贮存、运输和销售

应符合 GB 31621 的规定。
