

《饮料用调味糖浆》团体标准征求意见稿编制说明

一、项目来源：

饮料用调味糖浆是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。

根据嘉兴市食品工业协会关于印发《2019 年第一批团体标准制定、修订计划》的通知，由莫林食品（嘉兴）有限公司负责团体标准《饮料用调味糖浆草案稿》的起草工作，并由嘉兴市食品工业协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

饮料用调味糖浆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。目前我国没有相关的国家标准、行业标准。

通过制定团体标准《饮料用调味糖浆》，填补我国饮料用调味糖浆标准方面的空白，有利于促进饮料用调味糖浆行业质量控制和行业发展。

三、标准制定工作主要过程：

1、2019 年 09 月 05 日，在莫林食品（嘉兴）有限公司召开了起草工作组会议。之后收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2019 年 09 月 12 日，《饮料调味糖浆》的团体标准工作组讨论稿初步形成。

3、2019 年 09 月 17 日，嘉兴市食品工业协会在浙江嘉兴召开了《饮料调味糖浆》起草工作组会议，会上讨论并提出了该团体标准的修改意见。

4、2019 年 09 月 18 日，《饮料用调味糖浆》的团体标准征求意见稿初步形成。

四、标准制定原则：

- 1、保证标准的适用性；
- 2、保持标准的先进性；
- 3、注意标准的统一性和协调性；
- 4、注意标准的经济性和社会效益；

五、标准主要条款说明：

（一）、标准名称：

根据行业需要以及 2019 年 09 月 17 日起草工作组专家建议，原饮料调味糖浆存在歧义，将标准名称修改为“饮料用调味糖浆”，更加具有用途的指向性。

(二)、前言部分：

在“前言”中确定由嘉兴市食品工业协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释，并确定了本标准的主要起草单位和人员。

(三)、正文部分：

1 范围：

范围的内容与正文保持一致。

2 规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据饮料用调味糖浆的指标和检测方法引用了相关国家标准等。并根据2019年09月17日起草工作组专家建议对引用文件格式进行了修订。

3 术语和定义：

根据产品配方、工艺等企业实际运行情况，对饮料用调味糖浆进行归纳形成该产品的定义。并根据2019年09月17日起草工作组专家建议对该定义进一步补充和完善。

4 要求：

4.1 原辅料要求

根据使用的所有原辅料，实际应符合的国家或行业标准作出规定。

4.2 感官要求

根据产品性质结合企业实际运行情况确定感官要求。

4.3 理化指标

可溶性固形物：根据产品特性及企业实际运行情况确定特征性指标（可溶性固形物）的标准；

污染物限量：根据GB2762确定污染物限量。

4.4 真菌毒素和农药残留

根据产品特性及2019年09月17日起草工作组专家建议，该产品需要符合真菌毒素和农药残留对应的国家标准。

4.5 微生物指标

根据GB7101和GB29921及2019年09月17日起草工作组专家建议确定该产品卫生指示菌及致病菌的微生物标准。

4.6 食品添加剂

产品使用的食品添加剂需要符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

净含量按国家相关规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

根据产品性质确定产品需要符合的国家卫生规范。

6 检验方法：

为了规范饮料用调味糖浆指标参数的统一性和作为判断依据,标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

7 检验规则:

根据企业实际运行情况,确定了本产品的组批定义;

根据产品高渗透压特性及企业实际运行情况,确定了本产品抽样及出厂和型式检验项目;

根据相关法律法规确定了出厂检验和型式检验的判断规则。

8 标签、标志、包装、贮存、运输及销售:

根据对应的国家标准确定标签、标志、包装、贮存、运输及销售所需符合的国家标准。

二〇一九年九月十八日