

调味糖浆

Flavored syrup

(征求意见稿)

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 产品分类	4
5 技术要求	4
5.1 原辅料要求	4
5.2 感官要求	4
5.3 理化指标	4
5.4 微生物指标	5
5.5 食品添加剂要求	5
5.6 净含量及允许负偏差要求	5
5.7 生产加工过程的卫生要求	5
6 试验方法	5
6.1 感官要求检验	5
6.2 理化指标检验	5
6.3 微生物指标检验	6
6.4 净含量检验	6
7 检验规则	6
7.1 组批	6
7.2 原辅料检验	6
7.3 抽样方法和数量	6
7.4 出厂检验	6
7.5 型式检验	6
7.6 判定规则	7
8 标签、标志、包装、运输和贮存	7
8.1 标签、标志	7
8.2 包装	7
8.3 运输	7
8.4 贮存	7

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广州焙乐道食品有限公司提出。

本文件由广州市南沙区粤港澳标准化与质量发展促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

调味糖浆

1 范围

本文件规定了调味糖浆的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于调味糖浆产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味糖浆 flavored syrup

以淀粉糖和/或食糖、水为原料，添加或不添加其他配料、食品添加剂，经混合搅拌、加热蒸煮等工艺加工制成的调味糖浆。

4 产品分类

4.1 水果调味糖浆

以淀粉糖和/或食糖、水为主要原料，添加水果及其制品，添加或不添加食品添加剂及其他配料，经混合搅拌、加热蒸煮等工艺加工制成的调味糖浆。

4.2 其他调味糖浆

以淀粉糖和/或食糖和/或巧克力和/或代可可脂巧克力、水为主要原料，添加或不添加其他配料（不含水果及其制品）、食品添加剂，经混合搅拌、加热蒸煮等工艺加工制成的调味糖浆。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- 5.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的要求。
- 5.1.4 巧克力及代可可脂巧克力应符合 GB 9678.2 的要求。
- 5.1.5 水果及其制品应符合 GB 2762、GB 2763 及国家相关标准的要求。
- 5.1.6 以上原辅料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有色泽
滋味及气味	具有该品种应有的滋味及气味，无异味
组织形态	稀稠适度，质地均匀
杂质	无肉眼可见的外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
pH 值 $\leq$	6
水分, g/100g $\leq$	80
可溶性固形物, g/100g $\geq$	20

5.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数, CFU/g $\leq$	3000
霉菌, CFU/g $\leq$	150
大肠菌群, CFU/g $\leq$	10

5.5 致病菌限量

应符合 GB 29921 的要求。

5.6 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

5.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

5.8 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.9 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 感官检验

将样品直接或倒于洁净的样品杯中, 迎光观察其颜色、组织形态, 闻其气味, 检验有无杂质。

6.2 理化指标检验

6.2.1 pH 值

按GB 5009.237的规定进行。

6.2.2 可溶性固形物

按GB/T 10786的规定进行。

6.2.3 水分

按GB 5009.3的规定进行。

6.2.4 污染物

按GB 2762的规定进行。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行。

6.3.3 霉菌

按GB 4789.15的规定进行。

6.3.4 致病菌

按GB 29921的规定进行。

6.4 净含量检验

按JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次、同一原料、同一生产线生产的、包装完好的、同一规格、同一生产日期的同一品种为一批。

7.2 原辅料检验

原辅料入库时须经企业质检部门验收合格后方可入库。

7.3 抽样方法和数量

每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需求以及留样的需求。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经企业质检部门按本文件规定进行检验，检验合格后才能出厂。

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、pH、可溶性固形物、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时每年应进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 更换原材料的产地或供应商，更换主要设备时，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产三个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出进行型式检验时；
- e) 新产品投产前。

7.5.2 型式检验项目包括本文件规定的全部项目。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部符合本文件要求的，判为合格品。

7.6.2 检验项目有不符合本文件要求的，允许从该批产品中加倍抽样复检，复检以一次为限，复检后仍不符合本标准，则判为不合格品。微生物指标超标，则直接判该批产品为不合格品，不得复检。

7.6.3 供需双方对产品质量有异议时，可共同协商解决或委托仲裁单位复检，以复检结果为最终判定依据。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

符合GB 7718、GB 28050及有关规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全国家标准及相关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷。运输时严防雨淋、日晒、受潮，不得与有毒、有害物质混运。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉干燥处，存放地点应清洁、卫生，离墙离地，不得与有毒、有害物质混贮。