

# Q/MZF

## 铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/MZF 0003S—2024



### 调味糖浆

2024 年-4 月-29 日发布

2024 年-5 月-6 日实施

铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司 发布



## 前 言

本标准的编写格式符合 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》。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了 GB/T20883《麦芽糖》、GB15203《食品安全国家标准 淀粉糖》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵玉江、赖珊。

本标准 2024 年 4 月 29 日首次发布。

# 调味糖浆



## 1 范围

本标准规定了调味糖浆的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以麦芽糖浆和（或）果葡糖浆为主要原料，添加浓缩果汁（浆）、果汁（浆）【苹果汁（浆）、梨汁（浆）、山楂汁（浆）、桃汁（浆）、橙汁（浆）、桔子汁（浆）、葡萄汁（浆）、火龙果汁（浆）、枇杷汁（浆）】、蜂蜜、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、枇杷中一种或多种，添加或不添加白砂糖，添加或不添加黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、阿斯巴甜、柠檬酸、焦糖色、食品用香精中一种或多种，经预处理、调配、加热搅拌、灌装制成调味糖浆。

## 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/T191 包装储运图示标志

GB/T317 白砂糖

GB1886.39 食品安全国家标准食品添加剂 山梨酸钾

GB1886.41 食品安全国家标准食品添加剂 黄原胶

GB1886.47 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）

GB1886.64 食品安全国家标准食品添加剂 焦糖色

GB1886.169 食品安全国家标准食品添加剂卡拉胶

GB1886.232 食品安全国家标准食品添加剂羧甲基纤维素钠

GB1886.235 食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸

GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定

GB5009.8 食品安全国家标准食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定

GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB17325 食品安全国家标准食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T20883 麦芽糖 GB28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

GB30616 食品安全国家标准食品用香精

GB/T31121 果蔬汁类及其饮料

JJF1070 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 《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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 的规定。

3.1.2 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

3.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 的规定。

3.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T20882.4 的规定。

3.1.5 浓缩果汁（浆）【苹果汁（浆）、梨汁（浆）、山楂汁（浆）、桃汁（浆）、橙汁（浆）、桔子汁（浆）、葡萄汁（浆）、火龙果汁（浆）】应符合 GB 17325 的规定。

3.1.6 果汁（浆）【苹果汁（浆）、梨汁（浆）、山楂汁（浆）、桃汁（浆）、橙汁（浆）、桔子汁（浆）、葡萄汁（浆）、火龙果汁（浆）、枇杷汁（浆）】应符合 GB/T31121 的规定。

3.1.7 丁香、八角茴香、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.8 枇杷新鲜、无虫蛀，具有其应有的色泽、形态和滋气味，应符合 GB2762、GB2763 的规定。

3.1.9 加工用水应符合 GB5749 的规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表1的规定

表1 感官指标



项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	随机抽取50ml样品，置于洁净的玻璃器皿中，在自然光下目测其色泽、杂质、组织形态，以鼻嗅、品尝的方法检查气味和滋味。
滋味和气味	甜味，具有添加辅料的滋味和气味，无异味	
组织形态	常温下呈粘稠膏状，允许有结晶出现	
杂质	无正常视力可见杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

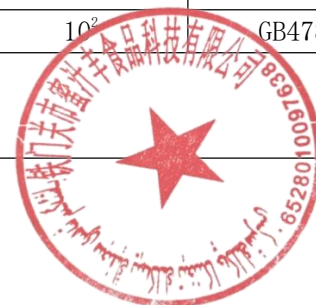
项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12
备注：铅指标严于GB2762的规定。 本品未添加任何食品添加剂。		

### 3.4 微生物限量

微生物限量符合表3的规定

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3
<sup>a</sup> 样品的采样机处理按 GB4789.1 执行					



### 3.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫局令第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF1070规定的方法执行。

## 4 检验规则

### 4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂前，应由生产企业的质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后方准出厂。

4.2.2 出厂检验项目为

感官要求、净含量为每批必检项目。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时，每年至少进行一次，出现下列情况之一时，亦须进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产后恢复生产时；
- b) 原料出现大的波动时；
- c) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

4.3.2 型式检验项目：型式检验项目为本标准规定的所有项目。

4.4 组批与抽样

组批

以同一批原料、同工艺、同日期生产的、包装完好的同一品种产品为一批。

抽样方法和数量

抽样

每批产品随机抽取 5 瓶（不少于 1L）作为样本，3 瓶用于检测感官要求、净含量、理化指标，另 2 瓶留样备用。

4.5 判定

检验项目全部符合本标准时，判该批产品为合格品。检验项目不符合本标准时，用备用样品或自同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，复检后仍不符合本标准时，判该批产品为不合格品。



5 标志、包装、运输、贮存

标识产品标签应符合 GB7718、GB28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标签管理规定〉的决定》的规定。使用阿斯巴甜的产品应标明：阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

包装包装材料和容器应符合相关标准和国家法律法规的规定，包装应牢固，无泄漏。运输运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或影响产品质量的物品混运。产品在运输过程中应轻拿轻放，严禁重压、挤压，防止日晒、雨淋。

贮存产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存。

6 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，保质期为 18 个月。

---

## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	调味糖浆	标准主要起草人	赵玉江、赖珊
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1. 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》，依据 GB17399《食品安全国家标准 糖果》编写标准，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。蜂蜜符合 GB14963 的规定。麦芽糖浆符合 GB/20888 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>依据 GB17399《食品安全国家标准糖果》制定了感官要求、菌落总数、大肠菌群指标。依据 GB2762《食品安全国家标准食品 中污染物限量》制定铅指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB17399 规定的方法检验。</p> <p>铅按 G5009. 12 规定方法检验。</p> <p>菌落总数按 GB4789. 2 规定的方法执行。</p> <p>大肠菌群按 GB4789. 3 规定的方法执行。</p> <p>净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>B2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</p> <p>B2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB17399《食品安全国家标准糖果》</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中铅<math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定铅<math>\leq 0.4\text{mg/kg}</math>，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			



## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		铁门关市蜜汁丰食品科技有限公司			
注册地址		铁门关市 25 团			
法定代表人/负责人		赵玉江	联系电话	18999020313	
企业备案事项联系人		赖珊	联系电话	13667503160	
企业标准名称		调味糖浆	企业标准编号	Q/MZF 0003S—2024	
适用的食品类别与代码		调味糖浆 11.05			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准
			标准名称（标准号）	项目指标值	指标值
	铅 (Pb)	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤0.5mg/kg	≤0.4mg/kg	
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：		 企业（盖章） 2024 年 4 月 29 日 			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制