

Q/JHSW

可克达拉金海生物科技有限公司企业标准

Q/JHSW 0006S-2025

食品原料 淀粉糖（葡萄糖）



2025-05-12发布

2025-05-12实施

可克达拉金海生物科技有限公司 发布

前 言

本标准编写格式符合GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求。
本标准由可克达拉金海生物科技有限公司提出。
本标准由可克达拉金海生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：马杰希、高晓航、王永强、海玉财、达秀。





食品原料 淀粉糖（葡萄糖）

1 范围

本标准规定了液体葡萄糖的技术要求、检验方法、检验规则、运输和贮存。

本标准适用于向境内特定客户销售的，以玉米为原料经淀粉加工、液化、糖化、过滤、浓缩工序等生产而成的液糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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 6682 分析实验室用水规格和试验方法；
- GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定；
- GB/T 20882.2-2021 淀粉糖质量要求 第 2 部分：葡萄糖浆（粉）。
- GB 15203 食品国家安全标准 淀粉糖

3 技术要求

3.1 外观与形状

本品为无色、微黄色或棕黄色，黏稠状透明或微浑浊液体，甜味温和、纯正，无异味。

3.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表 1 理化指标

项 目	指标	
	I 型	II 型
干物质%， ≥	40%	30.0
透光率/%（可见分光光度计，波长420nm） ≥	70.0	
*硫酸灰分g/100g	≤0.29	
pH	4~6	

注：*项目为型式检测项目，不作为出厂批检项目

4 试验方法



除非另有规定，本标准中所用水符合 GB/T 6682 中三级水的规定。所有试剂，除注明外，均指分析纯试剂。

4.1 外观与性状

将样品放置在干燥无色透明玻璃容器内，在非直射日光、光线充足、无异味的环境中，用肉眼观察其色泽。用鼻嗅的方法检查其气味。

4.2 干物质（固形物）

4.2.1 仪器和设备

4.2.1.1 比重计（密度计）：精度为 0.001 单位

4.2.1.2 量筒 200ml

4.2.2 分析步骤

量筒用待测样品润洗 2~3 次，将液糖摇匀倒入量筒至满，取比重计放入待测液糖中，观察密度计稳定后读数，同时用温度计测量量筒中液糖温度。依据《糖液温度比重对照表》（见附录 A）查找密度与温度对应的干物质结果。

4.2.3 精密度

在重复条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过 0.5%。

4.3 透光率

4.3.1 仪器和设备

分光光度计

4.3.2 分析步骤

4.3.2.1 测定方法

按仪器说明书，在 420nm 波长下调整仪器的零点和透光率。将摇匀的样品注入 1cm 比色皿中，使用分光光度计，在 420nm 波长下，以去离子水作参比，测定样液的透光率。

4.3.2.3 结果表示

计算结果表示到小数点后一位。

4.3.3 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过其算数平均值的 1%。

4.4 PH

4.4.1 仪器和设备

酸度计：精度 0.01pH，备有玻璃电极和甘汞电极（或复合电极）。



4.4.2 分析步骤

4.4.2.1 测定方法

按仪器使用说明书调试和校正酸度计。将 pH 电极插入待测样品中，待仪器指示稳定后读数。

4.4.2.2 结果表示

计算结果表示到小数点后一位。

4.4.3 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值应不超过其算术平均值的 3%。

4.5 硫酸灰分

依据 GB/T 20882.2-2021 淀粉糖质量要求 第 2 部分：葡萄糖浆（粉）中 6.8 条款要求检测。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产日期内生产，经灌装出厂的，具有同一批号和同样质量证明的淀粉糖（葡萄糖）为同一批次产品。

5.2 抽样方法

取样在车辆顶部人孔处取样。

取样方法：使用自制混匀器和取样工具取样（混匀器：规格底部是 3~5 mm 厚的不锈钢板，上面钻有 8~10 mm 的洞，直径 200~350 mm；取样具：取样提子或深水取样器均可），取样人员用混匀器从罐车的每个人孔处进行上下（5~8）次的搅动后，用取样器进行取样，将每个人孔处取样的糖液混匀后送至检测室进行检测。

抽样以车为单位，车上每个人孔取样（100~200）ml 样品，后将所有样品混匀，每批抽取总样品量不少于 1000ml，分两份各 500ml，一份检测用，一份为留样。

5.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

5.4 出厂检验

产品需经检验合格后，方可出厂，出厂检验项目为外观与性状、葡萄糖含量、透光率、pH。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准技术要求的全项检验。产品正常生产时，每半年进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

a) 新产品投产时；

- b) 正式生产后，原料、工艺有较大改变可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。



5.6 判定规则

检验结果有一项指标不符合本标准要求时，应重新在同批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果仍有一项指标不符合标准的要求时，则判该批产品为不合格。

检测结果按照GB/T 8170进行修约、判定。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品采用不锈钢罐车，应符合 GB 4806.9 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.4 贮存

贮存时防止日晒、雨淋，不得与有毒有害物品混贮，储罐应符合食品卫生的要求。



附录A

糖液温度比重对照表

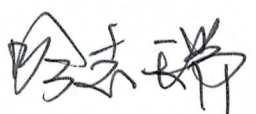
40℃	37.5℃	35℃	32.5℃	30℃	27.5℃	25℃	22.5℃	20℃	17.5℃	重干 W/W	容干 W/V
1.11	1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	27.80	31.11
1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	27.98	31.34
1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	28.21	31.68
1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	28.44	31.92
1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	28.63	32.15
1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	28.81	32.38
1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	29.02	32.65
1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	29.23	32.90
1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	29.44	33.11
1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	1.128	29.64	33.43
1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	1.128	1.129	29.85	33.69
1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	1.128	1.129	1.130	30.06	33.97
1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	1.128	1.129	1.130	1.131	30.27	34.24
1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	1.128	1.129	1.130	1.131	1.132	30.48	34.56
1.124	1.125	1.126	1.127	1.128	1.129	1.130	1.131	1.132	1.133	30.69	34.86
1.125	1.126	1.127	1.128	1.129	1.130	1.131	1.132	1.133	1.134	30.90	35.04
1.126	1.127	1.128	1.129	1.130	1.131	1.132	1.133	1.134	1.135	31.10	35.30
1.127	1.128	1.129	1.130	1.131	1.132	1.133	1.134	1.135	1.136	31.31	35.56
1.128	1.129	1.130	1.131	1.132	1.133	1.134	1.135	1.136	1.137	31.52	35.84

62.5℃	60℃	57.5℃	55℃	52.5℃	50℃	47.5℃	45℃	42.5℃	40℃	重干 W/W	容干 W/V
1.101	1.102	1.103	1.104	1.105	1.106	1.107	1.108	1.109	1.110	27.80	31.11
1.102	1.103	1.104	1.105	1.106	1.107	1.108	1.109	1.110	1.111	27.98	31.34
1.103	1.104	1.105	1.106	1.107	1.108	1.109	1.110	1.111	1.112	28.21	31.68
1.104	1.105	1.106	1.107	1.108	1.109	1.110	1.111	1.112	1.113	28.44	31.92
1.105	1.106	1.107	1.108	1.109	1.110	1.111	1.112	1.113	1.114	28.63	32.15
1.106	1.107	1.108	1.109	1.110	1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	28.81	32.38
1.107	1.108	1.109	1.110	1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	29.02	32.65
1.108	1.109	1.110	1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	29.23	32.90
1.109	1.110	1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	29.44	33.11
1.110	1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	29.64	33.43
1.111	1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	29.85	33.69
1.112	1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	30.06	33.97
1.113	1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	30.27	34.24
1.114	1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	30.48	34.56
1.115	1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	30.69	34.86
1.116	1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	30.90	35.04
1.117	1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	31.10	35.30
1.118	1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	31.31	35.56
1.119	1.120	1.121	1.122	1.123	1.124	1.125	1.126	1.127	1.128	31.52	35.84

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	食品原料 淀粉糖 (葡萄糖)	标准主要起草人	马杰希、高晓航、王永强、海玉财
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）： 因没有低度淀粉糖（葡萄糖）国家标准或行业标准，本企业为了对生产产品品质进行管理，保障生产产品卫生等安全性标准符合国家安全性标准，特编制本食品安全企业标准。 主要工作过程：本标准的起草根据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》及《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 20882.2-2021《淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）》要求、编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
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）： 本表示使用的原辅料符合相关规定，本标准适用于向境内特定客户销售的，以玉米为原料经淀粉加工、液化、糖化、过滤、浓缩工序等生产而成的液糖。 食品安全相关的指标、限量、技术要求符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官检测方法为将样品放置在干燥无色透明玻璃容器内，在非直射日光、光线充足、无异味的环境中，用肉眼观察其色泽。用鼻嗅的方法检查其气味； 干物质按标准中 4.2 比重法检验；透光率按标准中 4.3 方法检验；硫酸灰分按 GB/T 20882.2-2021 的方法检验；pH 按附录 D 规定的方法检验。			
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） 本标准的标准名称、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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准引用同类产品国标GB/T 20882.2-2021《淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）》，未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
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 本企业制定硫酸灰分$\leq 0.29\text{g}/100\text{g}$，指标严于 GB/T 20882.2-2021 的规定			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说（可另附页说明） 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		可克达拉金海生物科技有限公司			
注册地址		新疆可克达拉市玉河西路 88 号			
法定代表人/负责人		哈志瑞	联系电话	13629591193	
企业备案事项联系人		海玉财	联系电话	18295171691	
企业标准名称		食品原料 淀粉糖（葡萄糖）	企业标准编号	Q/JPSW 0006S-2025	
适用的食品类别 与代码		食品分类号: 06.05.02.05 其他淀粉制品(如凉粉等)			
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 指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	硫酸灰分	GB/T 20882.2-2021《淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）》	硫酸灰分 ≤0.3g/100g	硫酸灰分 ≤0.29g/100g	
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。 ☒ 符合 ☐ 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） 2025 年 11 月 06 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