

Q/LYX

云南绫悦轩食品有限公司企业标准

Q/LYX 0009 S—2022

糖浆（食品馅料）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010363 S-2022

备案日期: 2022年08月26日

2022-08-24 发布

2022-08-26 实施

云南绫悦轩食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的糖浆（食品馅料）是以红糖、白砂糖、冰糖、冰片糖等食糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、饮用水等中的一种或两种以上为主要原料，添加（或不添加）果蔬原浆或其浓缩汁、果蔬粉、蜂蜜、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、余甘子、柚子、木瓜、柠檬、葛根、茯苓、生姜、大枣、金银花、人参（人工种植）、橘皮、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、食品营养强化剂、食品添加剂等辅料，经调配、熬煮、过滤、冷却、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南绫悦轩食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨冬琼、王桂平。

食品安
号: 53
期:

糖浆（食品馅料）

1 范围

本标准规定了糖浆（食品馅料）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红糖、白砂糖、冰糖、冰片糖等食糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、饮用水等中的一种或两种以上为主要原料，添加（或不添加）果蔬原浆或其浓缩汁、果蔬粉、蜂蜜、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、余甘子、柚子、木瓜、柠檬、葛根、茯苓、生姜、大枣、金银花、人参（人工种植）、橘皮、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、食品营养强化剂、食品添加剂等辅料，经调配、熬煮、过滤、冷却、包装等工艺加工而成的糖浆（食品馅料）。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 产品分类

根据使用原辅料的不同分为：红糖糖浆、冰糖糖浆、白砂糖糖浆、冰片糖糖浆、混合糖浆、风味糖浆等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红糖、白砂糖、冰糖、冰片糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 或相关食品标准的规定。
- 4.1.3 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 或相关食品标准的规定。
- 4.1.4 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 或相关食品标准的规定。
- 4.1.5 葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.7 果蔬原浆或其浓缩汁、果蔬粉、蜂蜜、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、余甘子、柚子、木瓜、柠檬、葛根、茯苓、生姜、大枣、金银花、人参（人工种植）等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.8 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.9 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.10 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.11 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

全企业

1
年

4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	呈粘稠状的液体或粘稠状的浓稠液体，允许有少量沉淀。	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其该产品应有的滋味和气味、无异味。	
色 泽	具有其该产品应有的正常色泽。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 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
总糖（以葡糖计），g/100g	≥ 70	GB 5009.8

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于8个独立包装）。将样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

四、本单位于 2022年08月08日至2022年08月12日 在 新浪微博 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年 8月 15日

杨冬琼

备案单位主要负责人（签字）

2022年 8月 15日