

Q/YRQ

云南仁青贸易有限公司企业标准

Q/YRQ 0003 S—2022

食品用糖浆

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010318 S-2022

备案日期: 2022 年 08 月 04 日

2022 - 08 - 02 发布

2022 - 08 - 04 实施

云南仁青贸易有限公司 发布

前 言

我公司生产的食品用糖浆是以白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）甘蔗浓缩液、重瓣红玫瑰、干制红枣、姜、枸杞、阿胶等辅料中的一种或几种、经熬煮、调配、包装等工艺制成。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 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。

本标准由云南仁青贸易有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何玉萍。

省食品

号: 53

期:

食品用糖浆

1 范围

本标准规定了食品用糖浆的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）甘蔗浓缩液、重瓣红玫瑰、干制红枣、姜、枸杞、阿胶等辅料中的一种或几种、经熬煮、调配、包装等工艺制成的食品用糖浆。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.3 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.4 黑糖：应符合 QB/T 4567 的规定。
- 3.1.5 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.6 白砂糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 甘蔗浓缩汁：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.8 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.9 重瓣红玫瑰、阿胶：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 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。

3.2 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	呈粘稠状液态。	取适量样品，去除包装，置于清洁白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	色泽均匀。	
气味和滋味	甜味，无不良气味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
总糖, g/100g $\geq$	20.0	GB 5009.8

3.4 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 $\leq$	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 焙烤食品馅料及表面用挂浆的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料, 同一批投料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样, 抽样基数不低于20袋(瓶), 抽取样品不少于2 kg, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者, 亦应进行型式检验:

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验,检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前,已将企业标准文本、编制说明对外公示,公示期为 2022 年 07 月 15 日至 2022 年 07 月 22 日。

备案单位(盖章):

备案单位主要负责人(签字):



何玉萍.

2022年7月22日