

Q/YBH

云南百花蜂业有限公司昆明分公司企业标准

Q/YBH 0002 S—2023

风味糖浆

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010179 S-2023

备案日期: 2023 年 05 月 04 日

2023-05-04 发布

2023-05-06 实施

云南百花蜂业有限公司昆明分公司 发布

前 言

我公司生产的风味糖浆是以白砂糖、红糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰、干制红枣、枸杞、阿胶、蜂蜜等辅料中的一种或几种，经熬制、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，作为本企业组织生产、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 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由云南百花蜂业有限公司昆明分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡玲。

省食品安
号: 530
期:

风味糖浆

1 范围

本标准规定了风味糖浆的技术要求、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、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加重瓣红玫瑰、干制红枣、枸杞、阿胶、蜂蜜等辅料中的一种或几种，经熬制、调配、包装等工艺制成的风味糖浆。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.2 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 3.1.5 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 3.1.6 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.8 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.9 阿胶、重瓣红玫瑰：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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、品尝其滋味。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味	
形 态	呈粘稠状液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

全企业
1 S
年

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
干物质(固形物)含量, g/100g	≥	50.0
灰分, %	≤	0.3
		GB 5009.4

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	≤	0.4
		GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合GB 7101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 的有关规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、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, 抽样基数不少于50kg, 每批次抽取样品不少于4kg, 抽样数量为12袋(瓶), 所抽样品分成2份, 1份检测, 1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 须经本公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。



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。

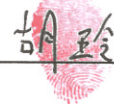
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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 2023 年 3 月 26 日至 2023 年 4 月 7 日。在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于 5 个工作日）广泛征求社会各方意见。



2023年4月10日



备案单位主要负责人（签字）

2023年4月10日