

Q/YLH

云南绿华食品有限公司企业标准

Q/YLH 0017 S—2020

餐桌甜味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010248 S-2020
备案日期: 2020年11月16日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020年11月16日 发布

2020年11月20日 实施

云南绿华食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的餐桌甜味料，是以赤藓糖醇、低聚果糖、低聚木糖其中一种或几种为主要原料，添加或不添加抗性糊精、罗汉果、甜菊糖苷、三氯蔗糖、菊粉中的一种或多种，经称量、造粒或不造粒、混合、包装等加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南绿华食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余友会。

餐桌甜味料

1 范围

本标准规定了餐桌甜味料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以赤藓糖醇、低聚果糖、低聚木糖其中一种或几种为主要原料，选择性添加抗性糊精、罗汉果、甜菊糖苷、三氯蔗糖、菊粉中的一种或多种，经称量、造粒或不造粒、混合、包装等加工而成的餐桌甜味料。

2 规范性引用文件

本标准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 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.2 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.3 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 3.1.4 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.5 抗性糊精：应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 3.1.6 菊粉：应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 3.1.7 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 的规定。
- 3.1.8 罗汉果：应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	目视、鼻嗅、口尝
香气	具有该产品固有的香味，无不良气味	
形态	可为粉状、颗粒状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

品安全企业标准

5301 S-

年 月

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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3

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 理化指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合GB 7101的有关规定。

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规定方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定;

3.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760饮料的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品样品基数不得少于200袋, 从每个批次取样12袋(瓶), 分成两份, 一份用于检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应由公司质检部门按照本标准进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

每半年进行一次，在下列情况之一时，因进行型式检验。其检验项目为本标准规定的全部项目。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，微生物指标有任一项不合格时，则判定该产品不合格；其他指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、运输、储存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装标志应符合 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

运输时应防止日晒、雨淋。运输工具应清洁、干燥、无异味。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，散装产品应有遮盖物，装卸时应轻装轻卸。

5.4 储运

产品应储存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混储。堆放离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案章

日

普家
日

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、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》。



备案单位（盖章）：

云南绿华食品有限公司

备案单位主要负责人（签字）：宫本哲也

20 年 10 月 11 日

20 年 10 月 11 日

