

Q/HNDC

海南省食品安全企业标准

Q/HNDC 0082S—2023

糖 浆

2023 - 10 - 13 发布

2023 - 11 - 13 实施

海南达川食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南达川食品有限公司提出。

本标准由海南达川食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑定成、杨玉秀、薛成女。

本标准首次发布。

糖浆

1 范围

本标准规定了糖浆的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定产品的生产控制、检验和贮存等环节。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GB/T 35883 冰糖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 根据原料不同分类

白砂糖浆、果糖糖浆、冰糖糖浆、风味糖浆。

3.1.1 白砂糖浆

以白砂糖、饮用水为主要原料，再经熬煮或杀菌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的用于饮料、糕点等制作的白砂糖浆。

3.1.2 果糖糖浆

以果葡糖浆、饮用水为主要原料，再经熬煮或杀菌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的用于饮料、糕点等制作的果糖糖浆。

3.1.3 冰糖糖浆

以冰糖、饮用水为主要原料，再经熬煮或杀菌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的用于饮料、糕点等制作的冰糖糖浆。

3.1.4 风味糖浆

以白砂糖和（或）果葡糖浆和（或）冰糖、饮用水为主要原料，添加食用香精和（或）果蔬汁等，再经调配、熬煮或杀菌、冷却、灌装、包装等生产工艺制成的用于饮料、糕点等制作的风味糖浆。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.4 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.5 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.6 果蔬汁：应符合 GB/T 31121 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈无色至金黄色，无焦黑现象	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有该品类糖浆应有的滋味与气味，无异味	
性 状	均匀粘稠状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
	白砂糖浆	果糖糖浆	冰糖糖浆	风味糖浆	
可溶性固形物（20℃，以折光计）， % ≥	60.0				GB/T 12143
干物质（固形物）， % ≥	50.0				GB/T 20885
总酸（以柠檬酸计）， %	—			0.20~2.50	GB 12456
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.4				GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4				GB 5009.12

4.4 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中规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样数量不少于4个最小独立包装，每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/3用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、干物质及（或）总酸。其中，总酸仅限于风味糖浆。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判断规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的要求, 运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求, 外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装, 但须整洁, 符合卫生要求, 无破损, 另标签使用须清晰整洁、端正; 纸箱封口须完好, 不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

8.3 运输

常温运输。运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染, 运输时应防雨、防潮、防暴晒; 严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运, 装卸时须轻放轻卸, 防止污染, 堆放平稳, 严禁摔撞。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、防潮、防鼠、防虫、无异味的专用仓库内, 贮存温度为常温, 产品离地面高度不少于5cm, 离墙距离不少于30cm, 仓库环境保持清洁, 不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下, 在常温贮存时, 未开封的条件下产品保质期为12个月。
