

备案号：44080066S-2019
备案日期：2019年06月24日

Q/ZJYQ

广东省食品安全企业标准

Q/ZJYQ 0001 S-2019

代替Q/ZJYQ 0001 S-2017

非淀粉型果糖浆

2019-04-30 发布

2019-05-30 实施

广东永青生物科技有限公司 发布

前 言

本标准主要根据GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定进行编写。

本标准与Q/ZJYQ 0001S-2017相比较，修改了以下内容：

——修改 干物质（固形物）/（%） ≥ 70 ；

——修改 色度/RBU ≤ 300 ；

——修改干物质（固形物）/（%）的试验方法按GB/T 20882的方法测定；

——删除“出厂检验”中的“蛋白质”检验；

——删除了微生物指标。

附录A为规范性附录。

本标准由广东永青生物科技有限公司提出。

本标准由广东永青生物科技有限公司、广州甘蔗糖业研究所、国家糖业质量监督检验中心起草。

本标准主要起草人：高裕锋、余仲良、郭剑雄、邓和超、李海乔、余构彬、王桂华、肖爱玲、杨李胜。

本标准自实施之日起，原旧标准作废。

非淀粉型果糖浆

1 范围

本标准规定了非淀粉型果糖浆的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以白砂糖、原糖为原料，经酸解、转化、离交、分离等主要工艺加工制成的非淀粉型果糖浆产品。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB/T 6682	分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15108	原糖
GB/T 20882	果葡糖浆
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

- 3.1 非淀粉型78型果糖浆（非淀粉-F78）——果糖含量不低于78%（占干物质）的非淀粉原料加工制成的果糖浆。
- 3.2 非淀粉型90型果糖浆（非淀粉-F90）——果糖含量不低于90%（占干物质）的非淀粉原料加工制成的果糖浆。

3.3 非淀粉型95型果糖浆（非淀粉-F95）——果糖含量不低于95%（占干物质）的非淀粉原料加工制成的果糖浆。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1.2 原糖：应符合 GB/T 15108、GB 13104、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	无色或淡黄色，清亮透明
滋味与气味	清甜纯正，具有果葡糖浆的特有香气，无异味
形态	黏稠液体
杂质	无正常视力可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
	非淀粉-F78	非淀粉-F90	非淀粉-F95	
干物质（固形物）/（%）	≥	70		
果糖（占干物质）/（%）	≥	78	90	95
葡萄糖+果糖（占干物质）/（%）	≥	96		
pH		3.3~6.0		
色度/RBU	≤	300		
不溶性颗粒物/（mg/kg）	≤	5.0		
硫酸灰分/（%）	≤	0.05		
透射比/（%）	≥	96		
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5		
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.4		
二氧化硫残留量/（g/kg）	≤	0.02		
蛋白质/（%）		不得检出		
注：干物质实测值与标示值不应超过±0.5%（质量分数）				

4.4 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的要求。

4.5 定量包装的要求

净含量应符合符合国家标准质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定

6 试验方法

本方法中所用的水，在未注明其他要求时，应符合GB/T 6682中三级以上（含三级）水的规格。所用试剂，在未注明其他规格时，均指分析纯（AR）。

6.1 感官要求

取样品约30mL于无色、洁净干燥的样品杯（或50mL小烧杯）中。置于明亮处，用肉眼观察其色泽和透明度。检查其有无正常视力可见杂质，并用玻璃棒取适量样品放入口中，品尝其滋味（品尝第二个样品前，应用清水漱口）。做好记录。

6.2 理化指标

6.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.2 果糖

按GB 5009.8规定的方法测定，以干物质计。

6.2.3 葡萄糖+果糖

按GB 5009.8规定的方法测定，以干物质计。

6.2.4 pH

按GB 5009.237规定的方法测定。

6.2.5 色度

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.6 不溶性颗粒物

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.7 硫酸灰分

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.2.8 透射比

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.9 总砷

按GB 5009.11测定。

6.2.10 铅

按GB 5009.12测定。

6.2.11 二氧化硫

按GB 5009.34测定。

6.2.12 蛋白质

按GB/T 20885规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2 抽样

7.2.1 按表1规定随机抽取样本。

表1 果糖浆样品抽样表

批量范围/桶	抽取样本数/桶
<50	2
50~100	4
>100	6

7.2.2 抽样使用的取样器必须保持干净并经过消毒，将取样器插入包装容器内，距离糖液液面以下10 cm处抽取样品。每批取样量不得少于800 g（槽车装产品每份取样量应不少于2kg，桶装产品每份取样量应不少于1kg，瓶装产品取样总量应不少于2kg）。

7.2.3 抽取的样品须混匀后同时放入两个无色、透明、洁净、干燥的玻璃广口瓶中，瓶外应贴有标签，注明产品名称、生产厂名、取样日期及地点、批号（或桶、槽车号）及取样人姓名（或代号）。一瓶送化验室检验，另一瓶封面存，保留半个月备查。做微生物检验时，取样器和玻璃瓶应事先灭菌（样品不得接触瓶口）。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产厂的质检部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合标准要求，并签署质量合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目：净含量、感官要求、干物质、果糖、果糖+葡萄糖、pH、色度、不溶性颗粒物、透射比。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。一般情况下，型式检验半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原辅料产地或供应商有较大变化时；
- 更改主要生产设备；
- 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 食品安全监督机构按有关规定需要抽检时。

7.4.1 检验项目

本标准4.2、4.3、4.4的全部项目和净含量、标签。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准时，判定为合格品。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.5.2 购、销双方对产品质量发生争议时，应由双方共同抽样后，交仲裁机构检验，以仲裁机构的检验结果为准。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

标签、标志应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》。包装储运图示按GB/T 191的规定执行。

8.2 包装

包装容器应整洁、卫生、无破损，并应符合GB 4806.7、GB/T 8946的有关规定。

8.3 运输和贮存

8.3.1 运输过程中应有防尘、防蝇、防止曝晒、雨淋等措施；严禁与有毒、有害、有腐蚀性物质及其污染物混装、混运。装卸时应符合包装储运图示要求。

8.3.2 成品应贮于阴凉、干燥、通风、清洁的库房中，离地离墙10cm，按照先进先出的原则出库。

8.3.3 产品在贮存中若有晶体析出不影响本品质量，符合以上贮存条件，保质期为12个月。
