

Q/ZLSH

中粮生化能源（衡水）有限公司企业标准

Q/ZLSH 0001S-2019

混合糖浆

备案号：131915S-2019

备案日期：2019年09月05日

有效日期：2024年09月04日

2019-06-15 发布

2019-06-15 实施

中粮生化能源（衡水）有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB/T 20882《果葡糖浆》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替2019年2月15日发布的Q/ZLSH 0001S-2019《混合糖浆》。

本标准与2019年2月15日发布的Q/ZLSH 0001S-2019相比，主要变化如下：

- 生产工艺描述中增加了“浓缩”工序；
- 调整了“干物质”、“麦芽糖”的指标值；
- 删除了微生物指标。

本标准由中粮生化能源（衡水）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮生化能源（衡水）有限公司。

本标准主要起草人：于元德、王晓丽、于立秋、辛亚宏、牛洁琪。

本标准于2019年6月15日由中粮生化能源（衡水）有限公司负责人宫巍批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年6月15日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/ZLSH 0001S-2018《混合糖浆》；
- 2019年2月15日发布的Q/ZLSH 0001S-2019《混合糖浆》。



混合糖浆

1 范围

本标准规定了混合糖浆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于将果葡糖浆或F60果葡糖浆与麦芽糖按照一定比例进行调配、搅拌均匀、浓缩、灌装而成的混合糖浆，可代替白砂糖或蔗糖，直接食用或作为食品原辅料使用。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖

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令第75号《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令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 F60 果葡糖浆应符合附录 A、GB 15203 的规定。

3.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定。

3.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883、GB 15203 的规定。

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	无色、微黄色或棕黄色	取适量试样置于 50m L 烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织状态	粘稠状透明液体	
气味和滋味	甜味温和、纯正、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
干物质（固形物）/（%）	≥ 71.0	GB/T 20882
果糖（占干物质）/（%）	≥ 20.0	GB/T 20882
麦芽糖（占干物质）/（%）	≥ 5.0	GB/T 20882
pH	3.3~4.5	GB/T 20882
色度/（RBU）	≤ 45	GB/T 20882
透射比/（%）	≥ 98	GB/T 20882
不溶性颗粒物/（mg/kg）	≤ 6.0	GB/T 20882
硫酸灰分/（%）	≤ 0.05	GB/T 20885
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
二氧化硫/（mg/kg）	≤ 30	GB 5009.34

注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定

3.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同原料、同配方、同工艺当天调配成的，具有同样质量检验报告单的产品为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

按照表 3 抽取样本

表 3 混合糖浆样品抽样表

批 量	样本量
1~50	2
51~100	4
>100	6

- a) 桶装产品每份取样量应不少于1kg，瓶装产品取样量应不少于1kg。
- b) 槽车装产品每车必检。
- c) 箱装、桶装和槽车装产品应从液面10cm以下抽取样品，取样器应符合卫生检验要求。
- d) 槽车装产品每份取样量不应少于2kg；箱装或桶装产品每份取样量应不少于1kg。
- e) 箱装、桶装和槽车装的产品，将抽取的样品混匀，分装于两个洁净、干燥的玻璃瓶中，签封，粘贴标签，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名，一瓶送化验室进行检验，另一瓶封存备查。

5.2.2 检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、干物质、pH值、色度、果糖、麦芽糖、透射比、硫酸灰分、不溶性颗粒物。

5.2.3 产品出厂需经本公司品控部逐批检验合格，附产品检验报告单方能出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

同5.2.1。

5.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。检验结果如有1项指标不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。若仍有一项不合格，则判整批产品为不合格。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。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，配料表中准确标明所有原料名称。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装使用的聚乙烯桶应符合 GB 4806.7 的规定, 运输使用的不锈钢槽罐车应符合 GB 4806.9 的规定。包装容器应整洁、卫生、无破损, 并应符合国家相关法律法规的有关规定。

6.3 贮存

产品应存放于清洁、通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中。严防日晒、雨淋, 严禁火种, 防尘、防蝇。存放地点不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品堆放在一起。

6.4 运输

6.4.1 运输设备要洁净卫生, 无异味, 运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4.2 运输过程中要保持干燥、清洁, 不得与有毒、有害、有腐蚀性物质及污染物质混放、混运。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下, 保质期12个月。



附录 A
(规范性附录)
F60 果葡糖浆

A.1 原料要求

A.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。

A.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

A.2 生产工艺

以淀粉乳或淀粉加水配制成淀粉乳为原料，加入 α -淀粉酶，105℃~120℃ 高温喷射后维持2小时，加盐酸调整pH到4.0~4.5，加葡糖淀粉酶，糖化48小时，用硅藻土过滤，活性炭脱色，经过离子交换（用离子交换树脂），加氢氧化钠调整pH到7.8，加硫酸镁、葡糖异构酶和焦亚硫酸钠，经异构转化成果糖，色谱分离提纯后混配成F60果葡糖浆，再经蒸发、灌装而成的果糖含量大于60%的果葡糖浆，本产品可直接食用或用作食品原辅料。

A.3 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	无色、微黄色或棕黄色
气味、滋味	甜味温和纯正无异味
组织状态	呈粘稠状透明液体
杂质	无正常视力可见外来异物

A.4 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
干物质（固形物）/（%）	≥ 73.0
果糖（占干物质）/（%）	≥ 60
葡萄糖+果糖（占干物质）/（%）	≥ 95
硫酸灰分/（%）	≤ 0.05
色度/（RBU）	≤ 50
pH	3.3~4.5
二氧化硫/（mg/kg）	≤ 10
不溶性颗粒物/（mg/kg）	≤ 6.0
透射比/（%）	≥ 96

表 A.2 (续)

项 目	指 标
总砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.1
铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.1
注: 其他污染物限量应符合GB 2762的规定	

A.4 食品添加剂

A.4.1 食品添加剂的质量

盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。硅藻土应符合 GB 14936 的规定。活性炭应符合 GB 1886.255 的规定。植物活性炭 (木质活性炭) 应符合 GB 29215 的规定。 α -淀粉酶、葡糖异构酶、葡糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。阳离子交换树脂应符合 GB/T 13659 的规定。阴离子交换树脂应符合 HG/T 2165 的规定。

A.4.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

(注: 该附录来源于中粮生化能源 (衡水) 有限公司在河北省卫生健康委员会备案的企业标准Q/ZLHS 0003S-2018《F60果葡糖浆》, 备案号: 131323S-2018, 备案日期: 2018年09月20日, 有效日期: 2023年09月19日)

