

Q/PLDSP

广东省食品安全企业标准

Q/PLDSP 0035S-2020

代替Q/PLDSP 0035S-2019

风味调味糖浆

2020-05-15 发布

2020-05-15 实施

广州焙乐道食品有限公司 发布

前 言

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

本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准而制定，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准代替Q/PLDSP 0035S-2019《风味调味糖浆》，

本标准与Q/PLDSP 0035S-2019相比，主要变化如下：

——修改了范围第二段中的描述，增加新辅料（低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、高麦芽糖粉、玉米淀粉、预糊化淀粉、糯米粉、聚葡萄糖、菊粉、咸蛋黄、发酵小麦粉、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、蛋制品、谷物、腐乳、焦糖粉、焦糖浆、植物乳杆菌、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠）。

本标准由广州焙乐道食品有限公司提出。

本标准由广州焙乐道食品有限公司起草。

本标准主要起草人：封丹、童远洋、黄翠莹。

本标准历次发布的标准版本为：Q/PLDSP 0035S-2019，Q/PLDSP 0035S-2018, Q/PLDSP 0035S-2016, Q/PLDSP 0035S-2015。

风味调味糖浆

1 范围

本标准规定了风味调味糖浆的技术要求、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、贮存。

本标准适用于本公司生产的以水、淀粉糖为原料，添加或不添加白砂糖、榴莲粉、紫薯粉、红豆粉、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、乳粉、可可粉、乳清粉、椰子粉、稀奶油、无水奶油、黑胡椒粉、芥末粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、麦芽糊精、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、高麦芽糖粉、玉米淀粉、预糊化淀粉、糯米粉、聚葡萄糖、菊粉、咸蛋黄、发酵小麦粉、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、蛋制品、籽类食品（亚麻籽、奇亚籽、葵花籽）、燕麦、芝麻、腐乳、焦糖粉、焦糖浆为辅料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、结冷胶、甘油、单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、磷酸、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、山梨酸钾、海藻酸钠、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红、亮蓝、焦糖色（加氨生产）、姜黄素、 β -胡萝卜素、红曲红、乙基香兰素、植物乳杆菌、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工成制成的风味调味糖浆。该风味调味糖浆可以用于加入烘焙类食品中供消费者直接食用或经烘焙后食用。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 褐藻酸钠
- GB 1886.283 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基香兰素

- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.83 食品中胡萝卜素的测定
- GB/T 5009.87 食品中磷的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 11761 芝麻
- 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精

GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
 GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25577 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
 GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
 GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
 GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
 GB/T 29602 固体饮料
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 38573 预糊化淀粉
 QB/T 1791 乙基香兰素
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10651 咸鸭蛋黄
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号）
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104、GB 2762 的要求。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的要求。
- 3.1.4 榴莲粉应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- 3.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的要求。
- 3.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。
- 3.1.10 胭脂红应符合 GB 1886.220 的要求。
- 3.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721、GB2762 的要求。
- 3.1.13 二氧化钛应符合 GB 25577 的要求。
- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706、GB 2762及 GB 2763 的要求。
- 3.1.16 葡萄糖酸- δ -内酯的要求 GB 7657 的要求。
- 3.1.17 食用植物油应符合 GB 2716、GB 2761、GB 2762及GB 2763 的要求。
- 3.1.18 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的要求。
- 3.1.19 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。

- 3.1.20 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 3.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.22 紫薯粉应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.23 乳粉应符合 GB 19644、GB 2761、GB 2762 的要求。
- 3.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 3.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.26 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的要求。
- 3.1.27 乳清粉应符合 GB 11674 的要求。
- 3.1.28 椰子粉应符合 GB 7101、GB 2762及GB 2763 的要求。
- 3.1.29 姜黄素应符合 GB 1886.76 的要求。
- 3.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- 3.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的要求。
- 3.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.33 食用动物油脂应符合 GB 10146、GB 2762 的要求。
- 3.1.34 结冷胶应符合 GB 25535 的要求。
- 3.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。
- 3.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的要求。
- 3.1.37 磷酸应符合 GB 1886.15 的要求。
- 3.1.38 亮蓝应符合 GB 1886.217 的要求。
- 3.1.39 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的要求。
- 3.1.40 红曲红应符合 GB 1886.181 的要求。
- 3.1.41 红豆粉应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.42 稀奶油应符合 GB 19646 的要求。
- 3.1.43 无水奶油应符合 GB 19646 的要求。
- 3.1.44 黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.45 芥末粉应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.46 白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.47 肉豆蔻粉应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.48 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的要求。
- 3.1.49 低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的要求。
- 3.1.50 高麦芽糖粉应符合 GB/T 20883 的要求。
- 3.1.51 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。
- 3.1.52 预糊化淀粉：GB/T 38573 的要求。
- 3.1.53 糯米粉应符合 附录A 的要求。
- 3.1.54 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的要求。
- 3.1.55 菊粉应符合 卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009年第5号） 的要求。
- 3.1.56 咸蛋黄应符合 SB/T 10651 的要求。
- 3.1.57 发酵小麦粉应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.58 浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.59 浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.60 浓缩草莓汁应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.61 浓缩橙汁应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.62 浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.63 蛋制品应符合 GB 2749 的要求。

- 3.1.64 籽类食品（亚麻籽、奇亚籽、葵花籽）应符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.65 燕麦应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.66 芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。
- 3.1.67 腐乳应符合 SB/T 10170 的要求。
- 3.1.68 植物乳杆菌应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.69 磷酸酯双淀粉 GB 29926 的要求。
- 3.1.70 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的要求。
- 3.1.71 乙酰化二淀粉磷酸酯 GB 29929 的要求。
- 3.1.72 醋酸酯淀粉 GB 29925 的要求。
- 3.1.73 辛烯基琥珀酸淀粉钠 GB 28303 的要求。
- 3.1.74 焦糖粉、焦糖浆应符合 GB 15203 的要求。
- 3.1.75 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 、GB 2763.1 的要求。

3.2 感官要求

应符合下表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种调味糖浆应有的自然色泽，有光泽
滋味及气味	具有该品种调味糖浆应有的滋味及气味，无异味
性状	稀稠适度，质地均匀，无汁液析出
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物, g/100g	25-75
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5

3.4 微生物指标

应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 3000
大肠菌群, MPN/g	≤ 3.0

3.5 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，具体的食品添加剂的使用量的要求见表 4。

3.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 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。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

将样品直接或倒于洁净的样品杯中，迎光观察其颜色、组织形态，闻其气味，检验有无杂质。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物 按 GB/T 10786 的规定进行。

5.2.2 总砷 按 GB 5009.11 的规定进行。

5.2.3 铅 按 GB 5009.12 的规定进行。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数 按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群 按 GB 4789.3 的规定进行。

5.4 净含量检验 按 JJF 1070 规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库时须经本公司质检部门验收合格后方可入库。

6.2 组批

由同一班次、同一原料、同一生产线生产的、包装完好的同一规格同一生产日期产品为一批。

6.3 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取10个独立包装，5个用作检验，另5个留样备查。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定进行。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品须经企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后才能出厂，并附产品合格证。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每半年应进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 更换原材料的产地或供应商，更换主要设备时，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产三个月以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出进行型式检验时；
- e) 新产品投产前。

6.5.2 型式检验项目

包括本标准规定的全部项目。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本标准要求的，判为合格品。

6.6.2 检验项目有不符合本标准要求的，允许从该批产品中加倍抽样复检，复检以一次为限，复检后仍不符合本标准，则判为不合格品。微生物指标超标，则直接判该批产品为不合格品，不得复检。

6.6.3 供需双方对产品质量有异议时，可共同协商解决或委托仲裁单位复检，以复检结果为最终判定依据。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

销售包装标签上应标注产品名称、商标、配料表、净含量、厂名、厂址、产地、批号、生产日期、保质期、产品标准号等，符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及有关规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装采用塑料袋或其他包装材料，外包装用纸箱，纸箱应符合GB/T 6543。各类包装材料和容器应清洁、卫生，内包装材料的卫生应分别符合GB 9683、GB 9687的要求。包装规格：15千克/箱，允许发展其他规格。

7.3 运输

运输工具应清洁。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷。运输时严防雨淋、日晒、受潮，不得与有毒、有害物质混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于温度5-25℃的条件下，清洁、卫生、阴凉干燥、通风的仓库中，离墙5cm以上，离地5cm以上，不得与有毒、有害物质混贮。

7.4.2 在符合本标准规定的运输、贮运条件下，产品自生产之日起，保质期不超过12个月。

附录 A
(规范性附录)
糯米粉质量要求

A.1 感官要求

感官要求应符合表 A.1 的要求。

表A.1感官要求

项 目	要 求
色泽、气味	具有糯米粉特有的色泽、气味，无异味
性状	粉末状、粗细均匀、干燥、松散，无明显结团，无肉眼可见杂质

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 的要求。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
含砂量, g/100g	≤ 0.02
磁性金属物, g/100g	≤ 0.003
水分, g/100g	≤ 13.5
脂肪酸值(KOH), mg/100g	≤ 80
灰分, g/100g	≤ 0.5
粗细度(100目筛, 孔径0.150mm)筛余物, g/100g	≤ 12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0
马拉硫磷, mg/kg	应符合 GB 2763 的规定
六六六残留量, mg/kg	
滴滴涕残留量, mg/kg	
甲基毒死蜱, mg/kg	
溴氰菊酯, mg/kg	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10
其他农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定