

Q/TMJFY

广西梧州甜蜜家蜂业有限公司企业标准



Q/TMJFY 0001S—2020

代替 Q/TMJFY 0001S-2016

调制蜜果糖浆

食品安全企业标准备案号
45 **0333** S-2010
有效期至 2023 年 2 月 12 日
延 续 备 案

2019-12-30 发布

2020-01-30 实施

广西梧州甜蜜家蜂业有限公司

发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本标准按GB/T 1.1-2009规定的格式编制。

本标准由广西梧州甜蜜家蜂业有限公司提出并起草。

本标准代替Q/TMJFY 0001S-2016。

本标准与原标准的差别是：

——更新了部分引用标准；

——调整了净含量的表述方式；

本标准主要起草人：黄忠连、苏焕光。

本标准于2019年12月30日发布，2020年1月30日实施

调制蜜果糖浆

1 范围

本标准规定了调制蜜果糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以天然蜂蜜和果葡糖浆或经蔗糖酶水解白砂糖制成的果糖液为原料，经原料处理、过滤、混合、再过滤、灭菌、包装等生产工序加工制成的调制蜜果糖浆。

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 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.2 食品安全国家标准 食品相对密度的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 18932.4 蜂蜜中土霉素、四环素、金霉素、强力霉素残留量的测定方法 液相色谱法
- GB/T 18932.18 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法
- GB/T 18932.19 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 18932.21 蜂蜜中氯霉素残留量的测定方法 酶联免疫法
- GB/T 18932.28 蜂蜜中四环素族抗生素残留量测定方法 酶联免疫法
- GB/T 20882 果葡糖浆

GB 25575 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾
 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
 SN/T 0852 进出口蜂蜜检验规程

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 蜂蜜

应符合 GB 14963 的规定。

3.1.2 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882 的规定。

3.1.3 柠檬酸（加工助剂）

应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.4 氢氧化钠（加工助剂）

应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.5 氢氧化钾（加工助剂）

应符合 GB 25575 的规定。

3.1.6 生产用水

应符合 GB 5749 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
色泽	特浅琥珀色、浅琥珀色、琥珀色至深色（暗褐色）
滋味和气味	具有蜂蜜加果葡糖浆混合特有的香味，甜、甜润或甜腻，无麻、辛辣等异味
组织形态	常温下为粘稠液体，低温时可发生结晶现象，不允许有发酵征状
杂质	无死蜂、幼虫、蜡屑及其他杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
相对密度 (20℃)	1.3490~1.4230
水分/(g/100g) ≤	24
果糖和葡萄糖含量/(g/100g) ≥	60
蔗糖/(g/100g) ≤	5
酸度(1 mol/L NaOH)/(mL/kg) ≤	40
羟甲基糠醛/(mg/kg) ≤	40
灰分/(g/100g) ≤	0.4
pH 值	3.5~6.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0
锌(以 Zn 计)/(mg/kg) ≤	25
四环素族抗生素残留量/(mg/kg) ≤	0.05
氯霉素	不得检出
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g) ≤	500
大肠菌群/(MPN/g) ≤	0.3
霉菌计数/(CFU/g) ≤	200
嗜渗酵母计数/(CFU/g) ≤	200
沙门氏菌	0/25g
志贺氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 试样的制备

按SN/T 0852中4.2的规定进行。

6.2 感官检验

6.2.1 色泽

按SN/T 0852中4.3.1的规定进行。

6.2.2 滋味和气味

按SN/T 0852中4.3.2的规定进行。

6.2.3 组织形态、杂质

用目视法检查。

6.3 理化指标

6.3.1 相对密度

按GB 5009.2 的规定进行。

6.3.2 水分

按SN/T 0852 中4.4.1的规定进行。

6.3.3 果糖和葡萄糖、蔗糖

按 GB 5009.8的规定进行。

6.3.4 酸度

按 SN/T 0852 中 4.4.7 的规定进行。试验结果换算成以 (1mol/L NaOH) mL/kg 为单位。

6.3.5 羟甲基糠醛

按GB/T 18932.18的规定进行。

6.3.6 氯霉素

按GB/T 18932.19和GB/T 18932.21的规定进行。

6.3.7 灰分

按 GB 5009.4的规定进行。

6.3.8 pH 值

用分度值为 0.1 pH 的酸度计测定。

6.3.9 铅

按 GB 5009.12的规定进行。

6.3.10 锌

按 GB 5009.14 的规定进行。

6.3.11 四环素族抗生素残留量

按 GB/T 18932.4 和 GB/T 18932.28 的规定进行。

6.4 微生物指标

6.4.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4.3 霉菌计数

按 GB 4789.15 规定的方法测定，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4.4 嗜渗酵母计数

按 GB 14963 规定的方法测定，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4.6 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法测定，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4.7 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

6.4.8 其他污染物限量

按 GB 2762 规定方法进行测定。

6.5 食品添加剂

按国家相关标准规定测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 产品质量检验样品的抽取按 SN/T 0852 中 4.1 的规定进行。抽样量总数应不小于 1000 g，把样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留用备查。

7.2.2 微生物检验的抽样按 GB 4789.1 中第 3 章的规定进行。

7.2.3 净含量检验的抽样按 JJF 1070 的规定进行。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为 3.2、3.3、3.4、4。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目全部符合本标准，判定为合格品。菌落总数、大肠菌群不符合本标准时，不得复验，判定该批产品为不合格品。其他项目有不符合本标准时，可加倍抽样复验，如复验结果有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

7.5.2 型式检验项目全部符合本标准，判定产品合格。微生物指标不符合本标准时，不得复验，判定产品为不合格。其他项目有不符合本标准时，可加倍抽样复验，如复验结果有不合格项，则判定产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器为内涂料钢桶。钢桶质量和桶内表面涂料必须符合国家有关食品卫生标准要求。不得使用镀锌桶、搪锡桶、油桶、化工桶及内涂料脱落的钢桶。

8.2.2 包装容器使用前必须洗净、晾干，如发现容器有破裂不能使用。

8.2.3 容器容量以装百分之八十左右为宜，不可过满。

8.2.4 包装钢桶使用桶龄自出厂日期起不得超过 5 年。

8.2.5 净含量符合《定量包装商品计量监督管理办法》等国家相关规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，装运过有毒物品的运输工具未经洗刷消毒不得装运，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，必须轻装轻卸，严禁摔撞，避免受潮和日晒雨淋。装运前应作一次认真检查，要求桶盖盖牢、不渗漏、标志符合要求。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的专用仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。调制蜜果糖浆在桶内存放时间应尽可能缩短。

8.5 保质期

调制蜜果糖浆在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下保质期为 12 个月。
