

ICS 67.180.10

X 33

中国食品添加剂和配料协会团体标准

T/CFAA 0007—2023

餐桌甜味料

Table-top sweeteners

2023年12月18日发布

2023年12月18日实施

中国食品添加剂和配料协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《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。请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品添加剂和配料协会甜味剂和功能糖配料专业委员会提出。

本文件由中国食品添加剂和配料协会团体标准技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南绿蔓生物科技股份有限公司、山东三元生物科技股份有限公司、浙江华康药业股份有限公司、嘉吉投资（中国）有限公司、罗盖特（中国）营养食品有限公司、泰莱贸易（上海）有限公司、南京金禾益康生物科技有限公司、山东健奕宏生物制药有限公司、优诺康（北京）医药技术服务有限公司、江西福美泰生物技术有限公司、山东福洋生物科技股份有限公司、晨光生物科技集团股份有限公司、山东龙力生物科技股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国食品添加剂和配料协会、中国轻工业国际交流中心、河南工业大学。

本文件主要起草人：王会文、张宝堂、李德春、徐菁菁、高岩、李欢、吴春竹、冯宪民、张晓霞、王向阳、谢文明、赵伟、侯丽娟、肖林、刘捷、徐晨、盖晓燕、田燕楠、黄晓爱、焦利卫、阎金龙、彭雪菲、田云翼、祁文静、田伏锦、刘钟栋、康力、薛然。

餐桌甜味料

1 范围

本文件规定了餐桌甜味料的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于餐桌甜味料的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.11 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/T 6678 化工产品采样总则
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐桌甜味料 table-top sweeteners

用于饮食调味，以提供甜味的食品原料和/或食品添加剂甜味剂等为主要呈味成分，添加或不添加其他食品原料、食品添加剂而制得的，用于全部或部分替代糖的食品。

注：“糖”系指食品中的果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖。

4 产品分类

4.1 按糖含量

分为无糖型、低糖型和普通型。

4.2 按产品形态

分为固体产品和液体产品。

5 要求

5.1 原辅料要求

应符合相应的食品标准、国家公告和有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	固体产品	液体产品
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
状态	粉末、颗粒状或块状	液体
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，味甜，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目		要 求		
		无糖型	低糖型	普通型
糖/ (g/100 g 或 100 mL)	≤	0.5	5	50
水分 ^a / (g/100 g)	≤	5.0		
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤	0.5		
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5		
^a 仅针对固体产品。				

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	要 求			
	n	c	m	M
沙门氏菌/25 g	5	0	0	—

5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中“餐桌甜味料”及相关公告的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 一般要求

本方法中所用的水，在未注明其他要求时，应符合GB/T 6682中水的规格，所用试剂，在未注明其他规格时，均指分析纯。分析中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其它要求时，均按GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603的规定制备。

7.2 感官

取适量样品，置于清洁、干燥的烧杯中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，检查其有无明显可见异物，并嗅（品）其味。

7.3 糖

按GB 5009.8规定的方法测定。

7.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.5 铅（Pb）

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.6 总砷（以 As 计）

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.7 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线连续生产的，质量均一的产品为一批。

8.2 抽样

8.2.1 产品按 GB/T 6678 中规定抽取两份样品，所取每份样品不少于 100 g。

8.2.2 将抽取的样品置于两个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存备查。

8.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的质检部门负责按本文件规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 检验项目为本文件要求中规定的全部项目。

8.4.2 一般情况下，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产三个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构按有关规定需要抽检时。

8.5 判定规则

8.5.1 抽取样品经检验，检验项目全部符合要求，判定该批产品符合本文件。

8.5.2 检验项目如有一项至两项指标不符合要求，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。若仍有一项不符合要求，判定该批产品不符合本文件。检验结果如有三项及以上指标不符合要求，判定该批产品不符合本文件。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

预包装食品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明食用方法。以提供甜味为目的的食品原料或食品添加剂甜味剂等进行产品命名时，应在食品标签上标示该呈味成分的添加量（按原始配料计算），非直接提供给消费者的预包装食品可在说明书或合同中注明上述添加量。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装容器应无毒、无害，清洁卫生，无破损。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和有异味的物品混装、混运，运输过程中应避免受潮、受压、曝晒。装卸时，应轻拿轻放，不得直接钩扎包装。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风、干燥的仓库内，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和有异味的物品同处贮存。严防曝晒雨淋，严禁火种。