



416737S-2020



延津怡凯绿色饮品有限公司企业标准

Q/YYK 0021S-2020

葡萄糖饮料

2020-11-09 发布

2020-11-09 实施

延津怡凯绿色饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由延津怡凯绿色饮品有限公司提出。

本标准由新乡市质量技术监督检验测试中心和延津怡凯绿色饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：穆玮、郭海亮、李新鹏。

H N

Q B

葡萄糖饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透处理）、食用葡萄糖为主要原料，添加浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、聚葡萄糖、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、西柚香精、苹果香精、橙香精、百香果香精、菠萝香精、竹子青提香精、香草香精、清凉香精中的一种）中的多种，经调配、杀菌、灌装（或调配、灌装、杀菌）而成的葡萄糖饮料。

产品根据所用原料的不同分为：葡萄糖饮料（原味）、葡萄糖饮料（芒果味）、葡萄糖饮料（柠檬味）、葡萄糖饮料（蜜桃味）、葡萄糖饮料（海盐味）、葡萄糖饮料（西柚味）、葡萄糖饮料（苹果味）、葡萄糖饮料（竹子青提味）、葡萄糖饮料（橙味）、葡萄糖饮料（百香果味）、葡萄糖饮料（菠萝味）、葡萄糖饮料（香草味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB/T 25541 的规定。

2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.18 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.19 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 食用香精（芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、西柚香精、苹果香精、橙香精、百香果香精、菠萝香精、竹子青提香精、香草香精、清凉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的饮料）	≤ 20	GB 5009.185
锌，mg/kg（仅适用于添加葡萄糖酸锌的饮料）	3~20	GB 5009.14
钙，mg/kg（仅适用于添加葡萄糖酸钙的饮料）	160~1350	GB 5009.92

锌、铁、铜总和 ^b , mg/kg	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 b 仅适用于易拉罐产品的检验。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

2.4 微生物限量

2.4.1 非商业无菌生产的产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

注：a采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定。

2.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数（非商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非商业无菌生产的产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透处理）、食用葡萄糖为主要原料，添加浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、聚葡萄糖、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、维生素C、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、西柚香精、苹果香精、橙香精、百香果香精、菠萝香精、竹子青提香精、香草香精、清凉香精中的一种）中的多种，经调配、杀菌、灌装（或调配、灌装、杀菌）而成的葡萄糖饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

延津怡凯绿色饮品有限公司