



412390S-2021



漯河昌达集团卡波纳饮品有限公司企业标准

Q/LKY 0001S-2021

葡萄糖风味饮料

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

漯河昌达集团卡波纳饮品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河昌达集团卡波纳饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：祁翠娟、古学良、孔令佩。

H N
Q B

葡萄糖风味饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）和食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、赤藓糖醇、食用盐、低聚果糖、氯化钾，再配以木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、麦芽糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红（仅限葡萄糖风味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限葡萄糖风味饮料）、乙二胺四乙酸二钠、栀子黄（仅限葡萄糖风味饮料）、叶绿素铜钠盐、番茄红素、姜黄、 β -胡萝卜素、食品用香料（香兰素、乙基麦芽酚、d-核糖中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、双柠檬味香精、白柠檬味香精、青柠檬味香精、蛇果味香精、西柚味香精、葡萄味香精、柑橘味香精、蓝莓味香精、蔓越莓味香精、桃味香精、水蜜桃味香精、橙花味香精、血橙味香精、百香果味香精、荔枝味香精、杂果香精、菠萝味香精、桂花味香精、甜橙味香精、生姜味香精、人参风味香精、乳化香精、清凉剂香精、饮料香精中的几种）、营养强化剂[维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 E（d- α -生育酚）、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化镁、肌醇、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种]中的几种，经过调配、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装、封盖加工而成的葡萄糖风味饮料，其中葡萄糖风味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

按添加原料不同可分为：含气葡萄糖风味饮料、含气葡萄糖风味饮料和不含气葡萄糖风味饮料、营养强化型含气葡萄糖风味饮料和营养强化型不含气葡萄糖风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 或 QB/T 2446 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

- 2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.11 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.13 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.34 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.35 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.36 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.37 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.38 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.39 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 香兰素应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.45 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.46 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 维生素 E（d-α-生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.48 烟酸（尼克酸）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.49 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.50 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.51 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.53 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.54 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.55 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.56 d-核糖应符合 GB 1886.141 的规定。
- 2.1.57 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.58 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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，将本品倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及外来杂质，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、滋味	具有本品应有的气味、滋味，酸甜可口、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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), %	≥ 4.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）, g/L	≥ 0.1	GB 12456
*铅（以 Pb 计）, mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

甜菊糖苷 ^a （以甜菊糖当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），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（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖（蔗糖素） ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
番茄红素 ^a （以番茄红素计），g/kg	≤	0.015	GB/T 22249
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5413.14
维生素 C ^b ，mg/kg		250~500	GB 5009.86
维生素 E ^b ，mg/kg		10~40	GB 5009.82
烟酸（尼克酸） ^b ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
牛磺酸 ^b ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
钙 ^b ，mg/kg		160~1350	GB 5009.92
锌 ^b ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^b ，mg/kg		30~60	GB 5009.241
肌醇 ^b ，mg/kg		60~120	GB 5009.270

左旋肉碱 ^b , mg/kg		600~3000	SN/T 5146
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅使用于添加相应食品添加剂的产品。 b 仅使用于添加相应食品营养强化剂的产品。 c 仅使用于添加浓缩苹果汁的产品。 胭脂红、苋菜红、栀子黄仅限葡萄糖糖果味饮料。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。			

2.4 微生物限量

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
霉菌, CFU/mL ≤			20		GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤			20		GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）和食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、赤藓糖醇、食用盐、低聚果糖、氯化钾，再配以木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜、麦芽糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红（仅限葡萄糖果味饮料）、诱惑红、苋菜红（仅限葡萄糖果味饮料）、乙二胺四乙酸二钠、栀子黄（仅限葡萄糖果味饮料）、叶绿素铜钠盐、番茄红素、姜黄、 β -胡萝卜素、食品用香料（香兰素、乙基麦芽酚、d-核糖中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、双柠檬味香精、白柠檬味香精、青柠檬味香精、蛇果味香精、西柚味香精、葡萄味香精、柑橘味香精、蓝莓味香精、蔓越莓味香精、桃味香精、水蜜桃味香精、橙花味香精、血橙味香精、百香果味香精、荔枝味香精、杂果香精、菠萝味香精、桂花味香精、甜橙味香精、生姜味香精、人参风味香精、乳化香精、清凉剂香精、饮料香精中的几种）、营养强化剂[维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素E（d- α -生育酚）、烟酸（尼克酸）、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化镁、肌醇、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种]中的几种，经过调配、过滤、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装、封盖加工而成的葡萄糖风味饮料，其中葡萄糖果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河昌达集团卡波纳饮品有限公司