



413117S-2022



民权县非凡酒业有限公司企业标准

Q/MFJ 0002S-2022

葡萄糖果味饮料

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

民权县非凡酒业有限公司 发布

前 言

本标准由民权县非凡酒业有限公司提出。

本标准起草单位：民权县非凡酒业有限公司。

本标准起草人：贾云生。

H N
Q B

葡萄糖果味饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入葡萄糖，再加入芒果浓缩汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、香橙浓缩汁、桂圆浓缩汁、木瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、西瓜浓缩汁、葡萄浓缩汁、菠萝浓缩汁、荔枝浓缩汁、榴莲浓缩汁、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C、食用盐、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精、哈密瓜香精、雪梨香精、苹果香精、山楂香精、蔓越莓香精、石榴香精、草莓香精、香橙香精、桂圆香精、木瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、葡萄香精、菠萝香精、荔枝香精、榴莲香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的葡萄糖果味饮料。

根据所用原辅料不同，产品可分为：葡萄糖芒果味饮料、葡萄糖蜜桃味饮料、葡萄糖柠檬味饮料、葡萄糖哈密瓜味饮料、葡萄糖雪梨味饮料、葡萄糖苹果味饮料、葡萄糖山楂味饮料、葡萄糖蔓越莓味饮料、葡萄糖石榴味饮料、葡萄糖芒果味饮料草莓、葡萄糖芒果味饮料香橙、葡萄糖桂圆味饮料、葡萄糖芒果味饮料木瓜、葡萄糖樱桃味饮料、葡萄糖西瓜味饮料、葡萄糖葡萄味饮料、葡萄糖菠萝味饮料、葡萄糖荔枝味饮料、葡萄糖榴莲味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 芒果浓缩汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、香橙浓缩汁、桂圆浓缩汁、木瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、西瓜浓缩汁、葡萄浓缩汁、菠萝浓缩汁、荔枝浓缩汁、榴莲浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.7 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 食用香精（芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精、哈密瓜香精、雪梨香精、苹果香精、山楂香精、蔓越莓香精、石榴香精、草莓香精、香橙香精、桂圆香精、木瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、葡萄香精、菠萝香精、荔枝香精、榴莲香精）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，将本品倒入一洁净烧杯中，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、滋味	具有本品应有的气、滋味	
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
pH 值	2 ~ 5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃, 折光计法), % $\geq$	1	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100mL $\geq$	0.01	GB 12456
总砷(以 As 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.50	GB 5009.28
锌(以 Zn 计), g/kg	3 ~ 20	GB 5009.14
展青霉素 ^a , µg/kg $\leq$	20	GB 5009.185
^a 适用于添加苹果浓缩汁、山楂浓缩汁的产品。		

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌*, CFU/ mL ≤	10				GB 4789. 15
酵母*, CFU/ mL ≤	10				GB 4789. 15
*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、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。

编制说明

葡萄糖果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入葡萄糖，再加入芒果浓缩汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、雪梨浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、香橙浓缩汁、桂圆浓缩汁、木瓜浓缩汁、樱桃浓缩汁、西瓜浓缩汁、葡萄浓缩汁、菠萝浓缩汁、荔枝浓缩汁、榴莲浓缩汁、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素 C、食用盐、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精、哈密瓜香精、雪梨香精、苹果香精、山楂香精、蔓越莓香精、石榴香精、草莓香精、香橙香精、桂圆香精、木瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、葡萄香精、菠萝香精、荔枝香精、榴莲香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的葡萄糖果味饮料。

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》的规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 是作为抗氧化剂使用的。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

民权县非凡酒业有限公司