



410025S-2022



河南澳的利饮料有限公司企业标准

Q/HAY 0002S-2022

葡萄糖风味饮料

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

河南澳的利饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南澳的利饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张长青。

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(经过滤、反渗透)、食用葡萄糖、果葡糖浆为主要原料,添加食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B₆(盐酸叶啉醇)、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)、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化钾、氯化镁、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食品用香精(柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、桃味香精、蓝莓味香精、水果味香精、水蜜桃味香精、饮料味香精、乳味香精中的一种或几种)、益生菌(青春双歧杆菌、乳双歧杆菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结芽孢杆菌、弯曲乳杆菌中的一种或几种)中的几种,经杀菌、调配、充入二氧化碳或不充入、灌装、封口加工而成的葡萄糖风味饮料。

按照原辅料添加不同可分为: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 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 阿斯巴甜(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.15 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₁₂(氰钴胺)应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 维生素 E(d-α-生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.19 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.20 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.23 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.24 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.31 氯化钾应符合 GB 25585 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 | 取样品一瓶，倒入烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、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 | 具有本品特有气味，酸甜可口，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量物质沉淀 | |

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，% ≥ | 3.8 | GB/T 12143 |
| 还原糖（以葡萄糖计），% ≥ | 3.0 | GB 5009.7 |
| 总砷（以 As 计），mg/L ≤ | 0.2 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/L ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |

| | | | |
|--|---|----------|-------------------------|
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a , g/kg | ≤ | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a , g/kg | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 阿斯巴甜（含苯丙氨酸） ^a , g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a , g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg | ≤ | 0.03 | GB 5009.278 |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a , g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.28 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计） ^a , g/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.28 |
| 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 5413.18 或 GB 5009.86 |
| 维生素 E ^b , mg/kg | | 10~40 | GB 5009.82 |
| 烟酸 ^b , mg/kg | | 3~18 | GB 5009.89 |
| 牛磺酸 ^b , g/kg | | 0.4~0.6 | GB 5009.169 |
| 锌 ^b , mg/kg | | 3~20 | GB 5009.14 |
| 钙 ^b , mg/kg | | 160~1350 | GB 5009.92 |
| 镁 ^b , mg/kg | | 30~60 | GB 5009.241 |
| β-胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.83 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 日落黄 ^a , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^a , g/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>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。</p> <p>a 仅使用于添加该食品添加剂产品的检测。</p> <p>b 仅使用于添加该食品营养强化剂产品的检测。</p> | | | |

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 |
| *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 |
| 注：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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 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、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

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、食用葡萄糖、果葡糖浆为主要原料,添加食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B₆(盐酸叶啉醇)、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)、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化钾、氯化镁、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食品用香精(柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、桃味香精、蓝莓味香精、水果味香精、水蜜桃味香精、饮料味香精、乳味香精中的一种或几种)、益生菌(青春双歧杆菌、乳双歧杆菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、唾液乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种、肠膜明串珠菌肠膜亚种、乳酸片球菌、戊糖片球菌、凝结芽孢杆菌、弯曲乳杆菌中的一种或几种)中的几种,经杀菌、调配、充入二氧化碳或不充入、灌装、封口加工而成的葡萄糖风味饮料。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 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。

本标准中氯化钾作为加工助剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南澳的利饮料有限公司