



410845S-2022



河南百芝源绿色饮品有限公司企业标准

Q/HBLY 0024S-2022

葡萄糖风味饮料

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南百芝源绿色饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南百芝源绿色饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王雁哲、周瑞琴。

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（经石英砂过滤器、活性炭过滤器、反渗透处理）、食用葡萄糖为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、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、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（抗氧化剂）、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、雪柚香精、苹果香精、青提香精中的一种）中的多种，经调配、杀菌、灌装（或调配、灌装、杀菌）而成的葡萄糖风味饮料。

按产品添加原料不同可分为以下几种：葡萄糖芒果味饮料、葡萄糖柠檬味饮料、葡萄糖蜜桃味饮料、葡萄糖海盐味饮料、葡萄糖雪柚味饮料、葡萄糖苹果味饮料、葡萄糖青提味饮料。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 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、雪柚香精、苹果香精、青提香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.23 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.24 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	清亮透明	
气、滋味	具有产品原料应有的气、滋味	
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）/（%）	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
铅 ^a （以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^d /（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^d /（g/kg）	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^d （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^d /（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
锌 ^e /（mg/kg）	3~20	GB 5009.14
钙 ^e /（mg/kg）	160~1350	GB 5009.92
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^d /（g/kg）	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
锌、铁、铜总和 ^e /（mg/L）	≤ 20	GB 5009.14 或

		GB 5009.90 或 GB 5009.13
<p>注 1: a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2: b 仅适用于添加浓缩苹果汁的饮料。</p> <p>注 3: c 仅适用于易拉罐产品的检验。</p> <p>注 4: d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>注 5: e 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。</p> <p>注 6: 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 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
<p>注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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 12695 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、商业无菌（经商业无菌生产的产品检测此项）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品检测此项）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品检测此项）的检验。型式检验按国家相关规定执。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤器、活性炭过滤器、反渗透处理）、食用葡萄糖为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、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、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（抗氧化剂）、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、雪柚香精、苹果香精、青提香精中的一种）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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南百芝源绿色饮品有限公司

QB