



410957S-2022



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0006S-2022

葡萄糖风味饮料

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南天聚福生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛良好。

本标准自实施之日起代替 Q/HTSK 0006S-2021。

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（井水经过滤、杀菌、反渗透）、食用葡萄糖、聚葡萄糖、果葡糖浆为原料，添加浓缩苹果汁、浓缩桃汁、速溶咖啡粉、蜂蜜、人参提取物（人参人工种植五年及五年以下）、食用盐、复配食品添加剂[食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限于果味饮料使用）、苋菜红（仅限于果味饮料使用）、二氧化碳、乙基麦芽酚、食用香精（乳化香精、柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、桃香精、水蜜桃味香精、蓝莓香精、西梅味香精、蔓越莓香精、石榴香精、青柠香精、蜂蜜香精、蔗糖口感剂香精、橘子香精、黄瓜香精、樱花香精、梨香精、水果味香精、清凉剂香精、可乐香精、烤大麦香精、烤荞麦香精、啤酒香精、肉桂香精、杂果香精中的一种或几种）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成葡萄糖风味饮料（葡萄糖果味饮料中果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按添加原辅料不同分为：葡萄糖原味饮料（气泡）、葡萄糖饮料（原味 气泡）、葡萄糖水蜜桃味饮料（气泡）；葡萄糖风味饮料（气泡 原味 I）、葡萄糖风味饮料（气泡 原味）、葡萄糖风味饮料（气泡 西梅味 I）、葡萄糖风味饮料（气泡 西梅味）、葡萄糖风味饮料（气泡 梨味 I）、葡萄糖风味饮料（气泡 梨味）、葡萄糖风味饮料（气泡 白桃味 I）、葡萄糖风味饮料（气泡 白桃味）、葡萄糖风味饮料（气泡 柠檬味 I）、葡萄糖风味饮料（气泡 柠檬味）、葡萄糖风味饮料（气泡 青瓜味 I）、葡萄糖风味饮料（气泡 青瓜味）、葡萄糖风味饮料（气泡 卡曼橘味 I）、葡萄糖风味饮料（气泡 卡曼橘味）；葡萄糖风味饮料（气泡 麦香味）、葡萄糖果味饮料（气泡 樱桃味 I）、葡萄糖果味饮料（气泡 樱桃味）；营养素强化葡萄糖柠檬味饮料（气泡）、营养素强化葡萄糖蜜桃味饮料（气泡）；营养素强化葡萄糖原味饮料（气泡）、营养素强化葡萄糖原味饮料、营养素强化葡萄糖水蜜桃味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（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 1886.235 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 1886.39 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₁₂ 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 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.19 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.33 食用香精（乳化香精、柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、桃香精、水蜜桃味香精、蓝莓香精、西梅味香精、蔓越莓香精、石榴香精、青柠香精、蜂蜜香精、蔗糖口感剂香精、橘子香精、黄瓜香精、樱花香精、梨香精、水果味香精、清凉剂香精、可乐香精、烤大麦香精、烤荞麦香精、啤酒香精、肉桂香精、杂果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 浓缩桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.35 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.36 人参提取物（人参人工种植五年及五年以下）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.37 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 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），%	≥	2.0	GB/T 12143
还原糖（以葡萄糖计），%	≥	2.0	GB 5009.7
pH 值		2.5~4.0	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己氨基磺酸计），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 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），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
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 （以 Zn 计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
注：*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。 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
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行； 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。					

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，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、还原糖、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

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）、食用葡萄糖、聚葡萄糖、果葡糖浆为原料，添加浓缩苹果汁、浓缩桃汁、速溶咖啡粉、蜂蜜、人参提取物（人参人工种植五年及五年以下）、食用盐、复配食品添加剂[食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（仅限于果味饮料使用）、苋菜红（仅限于果味饮料使用）、二氧化碳、乙基麦芽酚、食用香精（乳化香精、柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、桃香精、水蜜桃味香精、蓝莓香精、西梅味香精、蔓越莓香精、石榴香精、青柠香精、蜂蜜香精、蔗糖口感剂香精、橘子香精、黄瓜香精、樱花香精、梨香精、水果味香精、清凉剂香精、可乐香精、烤大麦香精、烤荞麦香精、啤酒香精、肉桂香精、杂果香精中的一种或几种）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成葡萄糖风味饮料（葡萄糖风味饮料中果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天聚福生物科技有限公司