



411995S-2022



河南冰得宝饮品有限公司企业标准

Q/HBY 0004S-2022

葡萄糖风味饮料

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

河南冰得宝饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冰得宝饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南冰得宝饮品有限公司。

本标准主要起草人：王亚欣。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透)、食用葡萄糖、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩柑橘汁、浓缩西瓜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种)为原料,添加结晶果糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素C(抗坏血酸)、氯化钾、山梨酸钾、食用香精(柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、荔枝香精、青梅香精、蜜柚香精、芒果香精、椰子香精、金桔香精、梨香精、杨梅香精、葡萄香精、柑橘香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、菠萝香精、黄瓜香精、清凉香精、海盐香精、蓝莓香精中的一种或几种)、食用色素【日落黄、柠檬黄、苋菜红(仅限葡萄糖果味饮料)、葡萄皮红、胭脂红(仅限葡萄糖果味饮料)、焦糖色(仅限葡萄糖果味饮料)、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝中的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠中的多种,经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的葡萄糖风味饮料,其中葡萄糖果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据原料不同可分为:葡萄糖果味饮料、葡萄糖果蔬味饮料、葡萄糖海盐味饮料。

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 浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩柑橘汁、浓缩西瓜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 食用香精（柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、荔枝香精、青梅香精、蜜柚香精、芒果香精、椰子香精、金桔香精、梨香精、杨梅香精、葡萄香精、柑橘香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、菠萝香精、黄瓜香精、清凉香精、海盐香精、蓝莓香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 份，将本品倒入烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜可口，无异味	
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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	\geq 2.0	GB/T 12143	
还原糖（以葡萄糖计），%	\geq 3.0	GB 5009.7	
pH 值	2.5~4.5	GB 5009.237	
甜味剂 ^a	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	\leq 0.25	GB 22255

	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
着色剂 ^b	柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	胭脂红(以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤	0.02	GB 5009.35 或 SN/T 1743
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
	苋菜红(以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
	山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
	展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
	*铅(以Pb计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
<p>注1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该种甜味剂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加该着色剂的产品;</p> <p>c 仅适用于添加山梨酸钾的产品;</p> <p>d 仅适用于添加苹果浓缩汁的产品;</p> <p>注2: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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(经过滤、反渗透)、食用葡萄糖、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩柑橘汁、浓缩西瓜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种)为原料,添加结晶果糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素C(抗坏血酸)、氯化钾、山梨酸钾、食用香精(柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、荔枝香精、青梅香精、蜜柚香精、芒果香精、椰子香精、金桔香精、梨香精、杨梅香精、葡萄香精、柑橘香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、菠萝香精、黄瓜香精、清凉香精、海盐香精、蓝莓香精中的一种或几种)、食用色素【日落黄、柠檬黄、苋菜红(仅限葡萄糖果味饮料)、葡萄皮红、胭脂红(仅限葡萄糖果味饮料)、焦糖色(仅限葡萄糖果味饮料)、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝中的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠中的多种,经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而制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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

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。

河南冰得宝饮品有限公司