



412121S-2022



天中圣典酒业有限公司企业标准

Q/TZSD 0001S-2022

葡萄糖风味饮料

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

天中圣典酒业有限公司 发布

前 言

本标准由天中圣典酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张翠、薛永飞。

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。

本标准适用于以纯净水(生活饮用水经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、食用葡萄糖为主要原料,添加或不添加白砂糖、果葡萄糖、食用盐、浓缩苹果汁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化镁中的一种或几种,添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C(L-抗坏血酸)、烟酸、维生素 E(d-α-生育酚)、维生素 B₆(盐酸叶啉醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、食品用香精(苹果味香精)中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装等工序加工而成的葡萄糖风味饮料。

根据所用原辅料的不同分为:葡萄糖风味饮料、营养强化型葡萄糖风味饮料。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.9 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钾 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 维生素 C(L-抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.23 维生素 E(d-α-生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.24 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.25 维生素 B₁₂(氰钴胺)应符合《中华人民共和国药典》(2020 年版二部)的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质、长期静置后允许有少量沉淀或絮状物	

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	3.0~7.0	GB 5009.237
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
锌 ^c (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙 ^c , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
维生素 B ₆ ^c , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^c , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217

维生素 E ^c , g/kg		10~40	GB 5009.82
维生素 C ^c , mg/kg		250~500	GB 5413.18 或 GB 5009.86
烟酸 ^c , mg/kg		3~18	GB 5009.89
展青霉素 ^d , 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
锡 ^e (以 Sn 计) mg/kg	≤	150	GB 5009.16
镁 ^c , mg/kg		30~60	GB 5009.241
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检测;</p> <p>c 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检测;</p> <p>d 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检测;</p> <p>e 仅适用于镀锡易拉罐的产品检测。</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 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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、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

本标准适用于以纯净水(生活饮用水经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加白砂糖、果葡萄糖、食用盐、浓缩苹果汁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化镁中的一种或几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C(L-抗坏血酸)、烟酸、维生素 E(d-α-生育酚)、维生素 B₆(盐酸叶啉醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、食品用香精（苹果味香精）中的一种或几种，经调配、灭菌、灌装等工序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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

天中圣典酒业有限公司

QB