



413788S-2023



河南吉翔生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2023

葡萄糖风味饮料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南吉翔生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉翔生物科技集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉翔生物科技集团有限公司。

本标准主要起草人：李宜哲、路书彦、董振磊。

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。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、食用葡萄糖为主要原料，添加浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、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、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、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、山梨酸钾、食用香精中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装而成的葡萄糖风味饮料。

根据原料种类的不同分为以下几种：维生素强化葡萄糖风味饮料（原味）、葡萄糖风味饮料（芒果味）、葡萄糖风味饮料（柠檬味）、葡萄糖风味饮料（蜜桃味）、葡萄糖风味饮料（海盐味）、葡萄糖风味饮料（西柚味）、葡萄糖风味饮料（苹果味）、葡萄糖风味饮料（橙味）、葡萄糖风味饮料（百香果味）、葡萄糖风味饮料（菠萝味）、葡萄糖风味饮料（竹子青提味）、葡萄糖风味饮料（香草味）、葡萄糖风味饮料（清凉味）。

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 浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.18 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 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，均匀一致	从样品中取出 50mL，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	

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
pH 值 (25℃)	3~5.0	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锌 ^c , 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 5009.285 或 GB/T 5009.217

注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品；

c 仅适用于添加该营养强化剂的产品。

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15

a: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。
带“*”的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、食用葡萄糖为主要原料，添加浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、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、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、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、山梨酸钾、食用香精中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装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。

本标准中维生素 C 做抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南吉翔生物科技集团有限公司

QB