



410770S-2023



新乡市大海金银花食品有限公司企业标准

Q/XDH 0011S-2023

葡萄糖风味饮料

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

新乡市大海金银花食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王绍海、王彦峰。

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（柑橘味香精、荔枝味香精、芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、西柚香精、苹果香精、橙香精、百香果香精、菠萝香精、竹子青提香精、香草香精、清凉香精添加或不添加其中的一种）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（原味）、葡萄糖风味饮料（柑橘味）、葡萄糖风味饮料（荔枝味）、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/T 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（甜蜜素）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（安赛蜜）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
^a 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
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^c 展青霉素， μ g/kg	≤ 20	GB 5009.185

^b 锌, mg/kg	3~20	GB 5009.14
^b 钙, mg/kg	160~1350	GB 5009.92
^b 维生素 B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
^b 维生素 B ₁₂ , μg/kg	0.6~1.8	GB 5413.14
注 a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品; c 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。		

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
注：a:样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 *指标要求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（柑橘味香精、荔枝味香精、芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、西柚香精、苹果香精、橙香精、百香果香精、菠萝香精、竹子青提香精、香草香精、清凉香精添加或不添加其中的一种）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，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。

新乡市大海金银花食品有限公司