



411608S-2025



河南三诺食品集团有限公司企业标准

Q/HSS 0028S-2025

葡萄糖饮料

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

河南三诺食品集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南三诺食品集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南三诺食品集团有限公司。

本标准主要起草人：王磊、张生振。

本标准自实施之日起代替 Q/HSS 0028S-2024。

H N
Q B

葡萄糖饮料

1 范围

本标准规定了葡萄糖饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水(经石英砂过滤器、活性炭过滤器、精密过滤器过滤、一级反渗透工艺或二级反渗透工艺)或纯净水(经石英砂过滤器、活性炭过滤器、精密过滤器过滤、反渗透处理)、食用葡萄糖为主要原料,添加或不添加浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰花浓缩液、芒果浓缩液、洛神花(玫瑰茄)浓缩液、桂花浓缩液、茉莉花浓缩液、茉莉花茶提取液、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)浓缩液、丹凤牡丹花浓缩液、薄荷叶浓缩液、柚子浓缩液、代代花浓缩液、枇杷浓缩液、紫苏浓缩液、血橙浓缩液、罗汉果浓缩液、茉莉花、茉莉花茶、茶树花、茶树花浓缩液、毛尖、毛尖浓缩液、龙井、龙井浓缩液、金银花、金银花浓缩液、乌龙茶、乌龙茶浓缩液、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白茶、白茶浓缩液、淡竹叶、淡竹叶浓缩液、普洱茶、红茶、红茶浓缩液、绿茶、绿茶浓缩液中的一种或几种,添加聚葡萄糖、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)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、维生素C(抗氧化剂)、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、山梨酸钾、食用香精【芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、雪柚香精、苹果香精、竹子青提香精、清凉香精、玫瑰香精、洛神花(玫瑰茄)香精、桂花香精、茉莉花香精、菊花香精、牡丹花香精、薄荷香精、西柚香精、橙香精、枇杷香精、紫苏香精、罗汉果香精、茉莉花香精、茶树花香精、山茶花香精、毛尖香精、龙井香精、金银花香精、乌龙茶香精、菊花香精、白茶香精、淡竹叶香精、普洱茶香精、红茶香精、绿茶香精中的一种或几种】中的一种或多种,经调配、过滤、杀菌、灌装(或调配、过滤、灌装、杀菌)而成的葡萄糖饮料。本产品属性为风味饮料。

根据所用原料不同,可分为:原味葡萄糖饮料、芒果味葡萄糖饮料、柠檬味葡萄糖饮料、蜜桃味葡萄糖饮料、海盐味葡萄糖饮料、西柚味葡萄糖饮料、苹果味葡萄糖饮料、竹子青提味葡萄糖饮料、清凉味葡萄糖饮料、玫瑰味葡萄糖饮料、洛神花(玫瑰茄)味葡萄糖饮料、桂花味葡萄糖饮料、茉莉花味葡萄糖饮料、菊花味葡萄糖饮料、牡丹花味葡萄糖饮料、薄荷味葡萄糖饮料、柚子味葡萄糖饮料、代代花味葡萄糖饮料、枇杷味葡萄糖饮料、紫苏味葡萄糖饮料、血橙味葡萄糖饮料、罗汉果味葡萄糖饮料、茉莉花味葡萄糖饮料、茶树花味葡萄糖饮料、山茶花味葡萄糖饮料、毛尖味葡萄糖饮料、龙井味葡萄糖饮料、金银花味葡萄糖饮料、乌龙茶味葡萄糖饮料、菊花味葡萄糖饮料、白茶味葡萄糖饮料、淡竹叶味葡萄糖饮料、普洱茶味葡萄糖饮料、红茶味葡萄糖饮料、绿茶味葡萄糖饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰花浓缩液、芒果浓缩液、白兰花浓缩液、洛神花（玫瑰茄）浓缩液、栀子花浓缩液、桂花浓缩液、茉莉花浓缩液、茉莉花茶提取液、接骨木花浓缩液、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）浓缩液、丹凤牡丹花浓缩液、薄荷叶浓缩液、粉柚浓缩液、代代花浓缩液、枇杷浓缩液、紫苏浓缩液、留兰香浓缩液、血橙浓缩液、罗汉果浓缩液、茶树花浓缩液、毛尖浓缩液、龙井浓缩液、金银花浓缩液、乌龙茶浓缩液、白茶浓缩液、淡竹叶浓缩液、红茶浓缩液、绿茶浓缩液应符合GB 17325的规定。

2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 代代花、栀子花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、薄荷叶、紫苏、罗汉果、金银花、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

2.1.16 葡萄糖酸钙应符合GB 15571的规定。

2.1.17 冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。

2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28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（芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、雪柚香精、苹果香精、竹子青提香精、清凉香精、玫瑰香精、白兰花香精、洛神花（玫瑰茄）香精、栀子花香精、桂花香精、茉莉花香精、接骨木花香精、菊花香精、牡丹花香精、薄荷香精、西柚香精、橙香精、枇杷香精、紫苏香精、留兰香香精、罗汉果香精、茉莉花香精、茶树花香精、山茶花香精、毛尖香精、龙井香精、金银花香精、乌龙茶香精、菊花香精、白茶香精、淡竹叶香精、普洱茶香精、红茶香精、绿茶香精应符合GB 30616的规定。

2.1.22 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.23 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.24 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004年 第17号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.25 深井水应符合GB 5749的规定。

2.1.26 茉莉花应符合NY/T 1506的规定。

2.1.27 茉莉花茶应符合GB/T 22292的规定。

2.1.28 茶树花应符合卫生部公告2013年第1号《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》的规定。

2.1.29 毛尖、绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。

2.1.30 龙井应符合GB/T 18650的规定。

2.1.31 乌龙茶应符合GB/T 30357.1的规定。

2.1.32 白茶应符合GB/T 22291的规定。

2.1.33 普洱茶应符合GB/T 22111的规定。

2.1.34 红茶应符合NY/T 780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	试验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	清亮透明	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，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
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
铅 ^a （以 Pb 计） /（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计） /（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11

乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^d /（g/kg）	≤	0.3	GB 5009.140
环己氨基磺酸钠（甜蜜素） ^d （以环己氨基磺酸计） /（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^d /（g/kg）	≤	0.25	GB 5009.298
锌 ^e /（mg/kg）		3-20	GB 5009.14
钙 ^e /（mg/kg）		160-1350	GB 5009.92
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计） /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^d /（g/kg）	≤	0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b /（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
注 1：a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：b 仅适用于添加浓缩苹果汁的饮料。 注 3：c 仅适用于易拉罐产品的检验。 注 4：d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 注 5：e 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。 注 6：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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物指标

2.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
注 1：样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 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 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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、商业无菌（经商业无菌生产的产品检测此项）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品检测此项）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品检测此项）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水(经石英砂过滤器、活性炭过滤器、精密过滤器过滤、一级反渗透工艺或二级反渗透工艺)或纯净水(经石英砂过滤器、活性炭过滤器、精密过滤器过滤、反渗透处理)、食用葡萄糖为主要原料,添加或不添加浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰花浓缩液、芒果浓缩液、洛神花(玫瑰茄)浓缩液、桂花浓缩液、茉莉花浓缩液、茉莉花茶提取液、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)浓缩液、丹凤牡丹花浓缩液、薄荷叶浓缩液、柚子浓缩液、代代花浓缩液、枇杷浓缩液、紫苏浓缩液、血橙浓缩液、罗汉果浓缩液、茉莉花、茉莉花茶、茶树花、茶树花浓缩液、毛尖、毛尖浓缩液、龙井、龙井浓缩液、金银花、金银花浓缩液、乌龙茶、乌龙茶浓缩液、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白茶、白茶浓缩液、淡竹叶、淡竹叶浓缩液、普洱茶、红茶、红茶浓缩液、绿茶、绿茶浓缩液中的一种或几种,添加聚葡萄糖、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)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、维生素 C(抗氧化剂)、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、山梨酸钾、食用香精【芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、雪柚香精、苹果香精、竹子青提香精、清凉香精、玫瑰香精、洛神花(玫瑰茄)香精、桂花香精、茉莉花香精、菊花香精、牡丹花香精、薄荷香精、西柚香精、橙香精、枇杷香精、紫苏香精、罗汉果香精、茉莉花香精、茶树花香精、山茶花香精、毛尖香精、龙井香精、金银花香精、乌龙茶香精、菊花香精、白茶香精、淡竹叶香精、普洱茶香精、红茶香精、绿茶香精中的一种或几种】中的一种或多种,经调配、过滤、杀菌、灌装(或调配、过滤、灌装、杀菌)而成的葡萄糖饮料。本产品属性为风味饮料。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》等制订本企业标准,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。

河南三诺食品集团有限公司