



412702S-2017



乐天澳的利饮料有限公司企业标准

Q/LAY 0002S-2017

---

# 葡萄糖饮料

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

---

乐天澳的利饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由乐天澳的利饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、葡萄糖、果葡糖浆为主要原料，添加食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、维生素 C、维生素 E、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化钾、氯化镁、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食用香精（柠檬香精、双柠檬香精、蛇果香精、蜜桃香精、蓝莓香精、水果香精、水蜜桃香精中的几种、经杀菌、调配、灌装、封口加工而成不含气饮料或充入二氧化碳制成含气饮料。

## 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 葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T20882、GB15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 25540 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.7 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.15 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB14753 的规定。

- 2.1.16 维生素B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》2015年版的規定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB14754 的規定。
- 2.1.18 维生素 E 应符合 GB1886.233 的規定。
- 2.1.19 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.20 牛磺酸应符合 GB14759 的規定。
- 2.1.21 葡萄糖酸鋅应符合 GB8820 的規定。
- 2.1.22 葡萄糖酸鈣应符合 GB15571 的規定。
- 2.1.23 氯化鎂应符合 GB25584 的規定。
- 2.1.24 β-胡萝卜素应符合 GB8821 的規定。
- 2.1.25 檸檬黃应符合 GB4481.1 的規定。
- 2.1.26 日落黃应符合 GB6227.1 的規定。
- 2.1.27 诱惑紅应符合 GB1886.222 的規定。
- 2.1.28 二氧化碳应符合 GB1886.228 的規定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB30616 的規定。
- 2.1.30 氯化鉀应符合 GB 25585 的規定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的規定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
性 状	液 体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来杂质
色 泽	应接近与品名相符的水果或色素的色泽	
气味、滋味	酸甜味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,添加果汁的,允许有沉淀现象	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 規定

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	含 气	强化型含气	强化不含气	

可溶性固形物, %	≥	4.5		GB/T12143	
还原糖(以葡萄糖计), %	≥	4.0		GB 5009.7	
pH		3.4±0.3		GB 5009.237	
总酸(以一水柠檬酸计), g/L	≥	0.1		GB/T12456	
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤	0.3		GB/T5009.140	
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/kg	≤	0.65		GB 5009.97	
阿斯巴甜(含苯丙氨酸), g/kg	≤	0.6		GB 5009.263	
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25		GB 22255	
六偏磷酸钠(以 $PO_4^{3-}$ ), g/kg	≤	5.0		GB 5009.87	
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03		GB 5009.278	
苯甲酸钠, g/kg	≤	0.2		GB 5009.28	
山梨酸钾, g/kg	≤	0.4		GB 5009.28	
维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg		/	0.4~1.6	GB 5009.154	
维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg		/	0.6~1.8	GB 5413.14	
维生素 C, mg/kg			250~500	GB 5413.18	
维生素 E, mg/kg		/	10~40	GB 5009.82	
烟酸, mg/kg		/	3~18	GB 5009.89	
牛磺酸, g/kg		/	0.4~0.6	GB 5009.169	
锌, mg/kg		/	3~20	GB 5009.14	
钙, mg/kg		/	160~1350	GB 5009.92	
镁, mg/kg		/	30~60	GB 5009.241	
β-胡萝卜素, g/kg	≤	/	0.6	GB 5009.83	
柠檬黄, g/kg	≤	0.05	/	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.05	/	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	/	0.1	GB 5009.141	
砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2		GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.2		GB 5009.12	

\*为严于食品安全国家标准指标。

\*相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

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) $\leq$	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) $\leq$	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 营养强化剂

应符合 GB14880 的规定。

## 2.8 其它要求

食品添加剂使用符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、还原糖、pH 值、总酸、净含量、烟酰胺（营养强化型产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、葡萄糖、果葡糖浆为主要原料，添加食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、维生素 C、维生素 E、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、氯化钾、氯化镁、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、诱惑红、食用香精（柠檬、双柠檬、蛇果、蜜桃、蓝莓、水果、水蜜桃中的几种、经杀菌、调配、灌装、封口加工而成不含气饮料或充入二氧化碳制成含气饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》原辅料要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了葡萄糖饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的含量严于 GB2762 的规定。

乐天澳的利饮料有限公司

2017年10月17日