



411689S-2017



延津怡凯绿色饮品有限公司企业标准

Q/YYK 0008S-2017

葡萄糖果味饮料

2017-07-25 发布

2017-07-25 实施

延津怡凯绿色饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由延津怡凯绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭海亮、李新鹏。

H N

Q B

葡萄糖果味饮料

1 范围

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

本标准适用于以深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（蓝莓味香精、蜜桃味香精、杨桃味香精、杏味香精、苹果味香精、葡萄味香精、芒果味香精、梨味香精）为主要原料，添加或不添加葡萄糖酸锌，经调配、混合、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 2.5%的葡萄糖果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 食用香精（蓝莓味香精、蜜桃味香精、杨桃味香精、杏味香精、苹果味香精、葡萄味香精、芒果味香精、梨味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 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
色 泽	无色	
滋 味	锌强化蜜桃味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蓝莓味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味

、 气 味	杨桃味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	后以温开水漱口，品 其滋味
	锌强化杏味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	苹果味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	锌强化葡萄味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	芒果味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	梨味葡萄糖果味饮料	具有本品相应的滋味及气味，滋味柔和，酸甜可口，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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计），g/100ml	≤ 1.5	GB/T 12456
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
锌 ^a （以 Zn 计），mg/L	3~20	GB 5009.14
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185

注：^a仅适用于锌强化蜜桃味葡萄糖果味饮料、锌强化杏味葡萄糖果味饮料、锌强化葡萄味葡萄糖果味饮料。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	GB4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25mL）	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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 值的样品件数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。</p>					

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 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;营养强化剂应符合 GB 14880 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群;型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

葡萄糖果味饮料以深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩苹果汁、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（蓝莓味香精、蜜桃味香精、杨桃味香精、杏味香精、苹果味香精、葡萄味香精、芒果味香精、梨味香精）为主要原料，添加或不添加葡萄糖酸锌，经调配、混合、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 2.5%的葡萄糖果味饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

延津怡凯绿色饮品有限公司

2017年06月29日