



413304S-2018

1.1.1.1.1.3



河南利欣制药股份有限公司企业标准

Q/HLX 0002S-2018

---

# 葡萄糖风味饮料

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

---

河南利欣制药股份有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南利欣制药股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛朝霞。

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、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、反渗透、二次反渗透、蒸馏）、食用葡萄糖为主要原料，添加果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、食品用香精（柠檬味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、西柚味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、哈密瓜味香精、橙味香精、草莓味香精、梨味香精、香蕉味香精中的一种）中的几种，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装而制成的葡萄糖风味饮料。

## 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/T20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.9 食品用香精（柠檬味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、西柚味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、哈密瓜味香精、橙味香精、草莓味香精、梨味香精、香蕉味香精）应符合 GB 30616 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		从混合均匀的样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，自然光线下用肉眼观察其性
色泽	具有该产品应有的色泽		
气 味、 滋味	葡萄糖风味饮料（原味）	具有葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
	葡萄糖风味饮料（柠檬味）	具有柠檬和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
	葡萄糖风味饮料（蜜桃味）	具有蜜桃和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
	葡萄糖风味饮料（芒果味）	具有芒果和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	

葡萄糖风味饮料（西柚味）	具有西柚和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
葡萄糖风味饮料（菠萝味）	具有菠萝和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
葡萄糖风味饮料（黄瓜味）	具有黄瓜和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
葡萄糖风味饮料（哈密瓜味）	具有哈密瓜和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
葡萄糖风味饮料（橙味）	具有橙和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
葡萄糖风味饮料（草莓味）	具有草莓和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
葡萄糖风味饮料（梨味）	具有梨和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
葡萄糖风味饮料（香蕉味）	具有香蕉和葡萄糖的气、滋味，味微甜、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	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
锌 <sup>a</sup> （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；a 适用于葡萄糖风味饮料（原味）。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

### 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。

### 2.5 加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.6 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；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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执。

---

H N

Q B

## 编制说明

葡萄糖风味饮料是以地下水（经粗滤、精滤、反渗透、二次反渗透、蒸馏）、食用葡萄糖为主要原料，添加果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、食品用香精（柠檬味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、西柚味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、哈密瓜味香精、橙味香精、草莓味香精、梨味香精、香蕉味香精中的一种）中的几种，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装而制成的。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 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南利欣制药股份有限公司

H N  
Q B