



411260S-2018



内黄县腾飞饮品有限公司企业标准

Q/NTY 0006S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

内黄县腾飞饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由内黄县腾飞饮品有限公司提出。

本标准由内黄县腾飞饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈连海。

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、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（经反渗透净化）、食用葡萄糖、浓缩苹果清汁、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、氯化钾、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、薄荷味香精、茶味香精、柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、雪碧香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、提子香精、芒果香精中的几种为原料，经调配、混合、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的葡萄糖风味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 生活饮用水应符合 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 浓缩苹果清汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

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

2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。

2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.14 薄荷味香精、茶味香精、柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、

苹果味香精、蓝莓味香精、雪碧香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、提子香精、芒果香精应符合 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	检测方法
色 泽	具有原料物质一致色泽	从样品中取出一瓶，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
性 状	透明, 均一液态	
气、滋味	具有原料物质特有气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
可溶性固形物（以 20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	3.0-5.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^a ，μg/L	≤ 10	GB5009.185
注：a 展青霉素适用于添加浓缩苹果清汁的产品。		

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				检测方法
	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
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
*霉菌/(CFU/mL)	≤	10			GB 4789.15
*酵母/(CFU/mL)	≤	10			GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 *指该指标严于食品安全国家标准 GB7101 的要求。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、pH 值、净含量允许短缺量、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

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透净化）、食用葡萄糖、浓缩苹果清汁、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、氯化钾、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、乙基麦芽酚、薄荷味香精、茶味香精、柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、雪碧香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、提子香精、芒果香精中的几种为原料，经调配、混合、灭菌、灌装、封口、包装加工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，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

内黄县腾飞饮品有限公司