



411494S-2018



漯河市青松食品有限公司企业标准

Q/LQS 0009S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-05-25 发布

2018-05-25 实施

漯河市青松食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由漯河市青松食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：江彦丽。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩青柠汁、浓缩百香果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩提子汁）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、氯化钠、人参提取物（人参为人工种植5年以下）（人参经前处理、提取、浓缩、干燥）、玛咖粉、咖啡粉、速溶绿茶粉、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、香橙味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、西柚味香精、百香果味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、石榴味香精、枇杷味香精、蓝莓味香精、提子味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、红牛香精、雪碧香精、可乐香精、咖啡味香精、绿茶味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的葡萄糖风味饮料，其中葡萄糖果味饮料要求果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩青柠汁、浓缩百香果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩提子汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.11 氯化钠应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 人参（人参为人工种植 5 年以下）应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号（关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.14 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.15 速溶绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₁₂（氰钴胺）、泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.24 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.26 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.27 食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、香橙味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、西柚味香精、百香果味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、石榴味香精、枇杷味香精、蓝莓味香精、提子味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、红牛香精、雪碧香精、可乐香精、咖啡味香精、绿茶味香精）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	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，以温开
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有轻微沉淀	水漱口，品其滋味。
----	-------------------	-----------

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), %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0-6.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0 (仅适用于添加六偏磷酸钠的产品)	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.015	GB 5009.278
锌 (以 Zn 计), mg/kg	3-20 (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)	GB 5009.14
维生素 B ₁ , mg/kg	2-3 (仅适用于添加维生素 B ₁ 的产品)	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4-1.6 (仅适用于添加维生素 B ₆ 的产品)	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg	0.6-1.8 (仅适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品)	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
维生素 C, mg/kg	250-500 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
烟酸, mg/kg	3-18 (仅适用于添加烟酸的产品)	GB 5009.89
泛酸, mg/kg	1.1-2.2 (仅适用于添加泛酸的产品)	GB 5009.210
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6 (仅适用于添加牛磺酸的产品)	GB 5009.169

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	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

注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。
注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩青柠汁、浓缩百香果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩提子汁）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、氯化钠、人参提取物（人参为人工种植5年以下）（人参经前处理、提取、浓缩、干燥）、玛咖粉、咖啡粉、速溶绿茶粉、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、香橙味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、西柚味香精、百香果味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、石榴味香精、枇杷味香精、蓝莓味香精、提子味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、杂果香精、红牛香精、雪碧香精、可乐香精、咖啡味香精、绿茶味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的葡萄糖风味饮料，其中葡萄糖果味饮料要求果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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》、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。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河市青松食品有限公司