



411530S-2018



延津怡凯绿色饮品有限公司企业标准

Q/YJK 0008S-2018

---

# 葡萄糖果味饮料

2018-05-28 发布

2018-05-28 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。

本标准自发布实施日期替代Q/YYK 0008S-2018（备案号：410304S-2018 发布实施日期：2018-1-24）。

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）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨桃汁、浓缩杏汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁中的一种或几种）、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、柠檬味香精中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加葡萄糖酸锌、食用盐，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、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨桃汁、浓缩杏汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 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、柠檬味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 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，
色 泽	无 色	将本品倒入一烧杯

滋味、 气 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	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
	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	
	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	
	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	
	柠檬味葡萄糖果味饮料	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	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
锌 <sup>a</sup> （以 Zn 计），mg/L	3~20	GB 5009.14
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
注： <sup>a</sup> 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。 <sup>b</sup> 仅适用于苹果味葡萄糖果味饮料。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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

注 1: a 样品的采样及处理按 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件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品件数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

注 3: \*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。

## 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

葡萄糖果味饮料以深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩杨桃汁、浓缩杏汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁中的一种或几种）、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、柠檬味香精中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加葡萄糖酸锌、食用盐，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