



412093S-2018



漯河花花牛乳业有限公司企业标准

Q/LHHN 0006S-2018

---

# 葡萄糖饮品

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

---

漯河花花牛乳业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河漯河花花牛乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李博 李国锋 史学尚

H N

Q B

# 葡萄糖饮品

## 1 范围

本标准规定了葡萄糖饮品的分类、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、果葡糖浆、食用葡萄糖、脱脂奶粉、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁）、复配稳定增稠剂（果胶、可溶性大豆多糖）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精（奶香精、草莓香精、柠檬香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、葡萄香精、芒果香精）中的部分为原料经发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

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

2.1.5 复配稳定增稠剂（果胶、可溶性大豆多糖）应符合 GB 26687 的规定。

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

2.1.7 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

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

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.14 食品加工用乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.15 奶香精、草莓香精、柠檬香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、葡萄香精、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	试验方法
性 状		液体，均匀一致，久置允许有少量原料物质沉淀	从样品中取出适量被测样品，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。
色 泽	原味葡萄糖饮品	半透明乳浊状，微褐色，色泽均匀一致	
	草莓味葡萄糖饮品	半透明乳浊状，微褐色，色泽均匀一致	
	柠檬味葡萄糖饮品	半透明乳浊状，微白色，色泽均匀一致	
	水蜜桃味葡萄糖饮品	半透明乳浊状，微黄色，色泽均匀一致	
	蓝莓味葡萄糖饮品	半透明乳浊状，微蓝色，色泽均匀一致	
	葡萄味葡萄糖饮品	半透明乳浊状，微紫色，色泽均匀一致	
	芒果味葡萄糖饮品	半透明乳浊状，微黄色，色泽均匀一致	
气、滋味	原味葡萄糖饮品	具有牛奶特有的气、滋味，无异味	
	草莓味葡萄糖饮品	具有草莓和牛奶特有的气、滋味，无异味	
	柠檬味葡萄糖饮品	具有柠檬和牛奶特有的气、滋味，无异味	
	水蜜桃味葡萄糖饮品	具有水蜜桃和牛奶特有的气、滋味，无异味	
	蓝莓味葡萄糖饮品	具有蓝莓和牛奶特有的气、滋味，无异味	
	葡萄味葡萄糖饮品	具有葡萄和牛奶特有的气、滋味，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	要 求	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 6.0	GB/T 12143
蛋白质，g/100mL	≥ 0.2	GB 5009.5
总酸（以一分子柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456

还原糖（以葡萄糖计），g/L	≥	6.0	GB 5009.7
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.1	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤	10	GB 5009.185
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12

## 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>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3(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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10（第二法）
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*项严于食品安全国家标准GB 7101。 a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

## 2.7 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的

检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

葡萄糖饮品是以生活饮用水、果葡糖浆、食用葡萄糖、脱脂奶粉、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁）、复配稳定增稠剂（果胶、可溶性大豆多糖）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精（奶香精、草莓香精、柠檬香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、葡萄香精、芒果香精）中的部分为原料经发酵或不发酵、调配、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的。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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定企业标准、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严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河花花牛乳业有限公司