



412411S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

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。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）、葡萄糖、果葡糖浆为主要原料，添加食用盐、穗洪糖[葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B₆、维生素 B₁₂、维生素 C、维生素 E、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、柠檬黄、日落黄、诱惑红、二氧化碳、乙基麦芽酚、乳化香精、食用香精（柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、蜜桃味香精、蓝莓味香精、水果味香精、水蜜桃味香精、饮料味香精）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成葡萄糖风味饮料。

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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.16 维生素B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015年版的規定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的規定。
- 2.1.18 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的規定。
- 2.1.19 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.20 牛磺酸应符合 GB 14759 的規定。
- 2.1.21 葡萄糖酸鋅应符合 GB 8820 的規定。
- 2.1.22 檸檬黃应符合 GB 4481.1 的規定。
- 2.1.23 日落黃应符合 GB 6227.1 的規定。
- 2.1.24 诱惑紅应符合 GB 1886.222 的規定。
- 2.1.25 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的規定。
- 2.1.26 乙基麥芽酚应符合 GB 1886.208 的規定。
- 2.1.27 食品用香精（檸檬味香精、雙檸檬味香精、蛇果味香精、蜜桃味香精、藍莓味香精、水果味香精、水蜜桃味香精、飲料味香精、乳化工香精）应符合 GB 30616 的規定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的規定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
|-------|---------------------------------|---|
| 性 状 | 液 体 | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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， |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、滋味，酸甜可口、 无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，添加果汁的，允许 有原料物质沉淀现象 | |
| | | 品其滋味 |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的規定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | | | | | | | | 检验方法 |
|--|------------|----------|---------|-------------|---------|----------|-------------|----------|--------------|
| | 气泡型葡萄糖风味饮料 | | | | 葡萄糖风味饮料 | | | | |
| | 非强化型 | | 强化型 | | 非强化型 | | 强化型 | | |
| | 原味 | 7%原 味 | 柠檬 味 | 蜜 桃 味 | 原味 | 7%原 味 | 原味 | 水蜜 桃味 | |
| 可溶性固形物(20℃,折光计法), % | ≥ 4.5 | | | | | | | | GB/T 12143 |
| 还原糖(以葡萄糖计), % | ≥ 4.0 | | | | | | | | GB 5009.7 |
| pH | 2.5~4.0 | | | | | | | | GB 5009.237 |
| 总酸(以一水柠檬酸计), g/L | ≥ 0.1 | | | | | | | | GB/T 12456 |
| 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg | ≤ 0.25 | | | | | | | | GB/T5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.55 | / | | 0.55 | / | | GB 5009.97 | | |
| 阿斯巴甜(含苯丙氨酸), g/kg | ≤ 0.5 | / | | 0.5 | / | | GB 5009.263 | | |
| 三氯蔗糖, g/kg | ≤ / | 0.25 | | / | 0.25 | | GB 22255 | | |
| 六偏磷酸钠(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ 5.0 | / | | 5.0 | / | | GB 5009.87 | | |
| 乙二胺四乙酸二钠, g/kg | ≤ 0.03 | / | | 0.03 | / | | GB 5009.278 | | |
| 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg | ≤ 0.2 | / | | 0.2 | / | | GB 5009.28 | | |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg | ≤ / | 0.4 | | / | 0.4 | | GB 5009.28 | | |
| 维生素 B ₆ , mg/kg | / | 0.4~1.6 | | / | 0.4~1.6 | | GB 5009.154 | | |
| 维生素 B ₁₂ , μg/kg | / | | | | | | 0.6~1.8 | | GB 5413.14 |
| 维生素 C, mg/kg | / | 250~500 | | / | 250~500 | | GB 5413.18 | | |
| 维生素 E, mg/kg | / | | | | | | 10~40 | | GB 5009.82 |
| 烟酸, mg/kg | / | 3~18 | | / | 3~18 | | GB 5009.89 | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---------|---|---------|-------------|------|------------|-------------|
| 牛磺酸, g/kg | / | 0.4~0.6 | / | 0.4~0.6 | GB 5009.169 | | | |
| 锌, mg/kg | / | | | 3~20 | GB 5009.14 | | | |
| 柠檬黄, g/kg | ≤ | 0.05 | / | 0.05 | / | 0.05 | / | GB 5009.35 |
| 日落黄, g/kg | ≤ | 0.05 | / | 0.05 | / | / | / | GB 5009.35 |
| 诱惑红, g/kg | ≤ | / | | | 0.1 | / | / | GB 5009.141 |
| 总砷 (以 As 计), mg/L | ≤ | 0.2 | | | | | GB 5009.11 | |
| *铅 (以 Pb 计), mg/L | ≤ | 0.2 | | | | | GB 5009.12 | |
| *为严于食品安全国家标准指标。 | | | | | | | | |
| *同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 | | | | | | | | |

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 |
| 霉菌 (CFU/mL) | ≤ | 20 | | | GB 4789.15 |
| 酵母 (CFU/mL) | ≤ | 20 | | | 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。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用符合 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 GB2763 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、还原糖、pH、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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（井水经过滤、杀菌、反渗透）、葡萄糖、果葡糖浆为主要原料，添加食用盐、穗洪糖[葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 B₆、维生素 B₁₂、维生素 C、维生素 E、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、柠檬黄、日落黄、诱惑红、二氧化碳、乙基麦芽酚、乳化香精、食用香精（柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、蜜桃味香精、蓝莓味香精、水果味香精、水蜜桃味香精、饮料味香精）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成葡萄糖风味饮料。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 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《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。

本标准中铅的含量严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市永利食品有限公司

QB