



412559S-2018



安阳合生源食品有限责任公司企业标准

Q/AHS0009S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

安阳合生源食品有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由安阳合生源食品有限责任公司提出，并与河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：张凤香、乔晓芳、张凤军、聂鹏。

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、检验等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、食用葡萄糖、浓缩苹果汁为原料，辅以柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精）。经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的葡萄糖风味饮料。根据所用香精不同，产品分为葡萄糖风味饮料、葡萄糖蜜桃风味饮料、葡萄糖柠檬风味饮料、葡萄糖苹果风味饮料、葡萄糖菠萝风味饮料、葡萄糖西柚风味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	将本品倒入洁净烧杯中，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，品其滋味。
色 泽	无色透明	
气、滋味	具有产品应有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

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), %	≥	0.1	GB/T 12143
pH 值		3.5~6.0	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥	0.15	GB/T 12456
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 (安赛蜜), g/kg	≤	0.15	GB/T 5009.140
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
展青霉素, μg/L	≤	20	GB 5009.185

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 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌	≤	10			GB 4789.15
*酵母	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注: 标注*为严于食品安全国家标准 GB7101 指标。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、食用葡萄糖、浓缩苹果汁为原料，辅以柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精）。经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的浓缩苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的葡萄糖风味饮料。根据所用香精不同，产品分为葡萄糖风味饮料、葡萄糖蜜桃风味饮料、葡萄糖柠檬风味饮料、葡萄糖苹果风味饮料、葡萄糖菠萝风味饮料、葡萄糖西柚风味饮料。

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》的规定，参照 GB/T 17325 《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB7101《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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

安阳合生源食品有限责任公司

2018. 3. 16

QB