



412676S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0020S-2018

葡萄糖果味饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

河南丰之源生物科技有限公司 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。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨团结、张甫振。

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、检验方法、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（经去离子、反渗透），添加食用葡萄糖（ $\geq 7\%$ ）、浓缩果汁（脱色脱酸浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橘子汁）、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、维果灵、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、食用果味香精（混合果味香精、柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、橘子香精），经调配、杀菌、添加维果灵和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的葡萄糖果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料的要求

- 2.1.1 生产用水应符合 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 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橘子汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.8 维果灵应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.10 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 混合果味香精、柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、橘子香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 脱色脱酸浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T18963 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，允许有少量果汁沉淀	从样品中取出 50mL，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	呈无色到浅黄色	
气味、滋味	原味葡萄糖果味饮料：具有混合水果的气味，酸甜适口，无异味	
	青柠味葡萄糖果味饮料：具有青柠檬的气味，酸甜适口，无异味	
	蜜桃味葡萄糖果味饮料：具有水蜜桃的气味，酸甜适口，无异味	
	冰莓味葡萄糖果味饮料：具有蓝莓的气味，酸甜适口，无异味	

	冰橘味葡萄糖果味饮料：具有橘子的气味，酸甜适口，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	指 标	检验方法
pH 值	3.0~4.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/L \geq	0.05	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g \geq	6.0	GB/T 12143
三氯蔗糖，g/kg \leq	0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg \leq	0.40	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠（以乙二胺四乙酸计），g/kg \leq	0.03	GB 5009.278
锌（以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
展青霉素（仅限添加脱色脱酸苹果汁的产品）， $\mu\text{g/kg}$ \leq	10	GB 5009.185

注：防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 \leq	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL \leq	10				GB 4789.15

注 a：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注*：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 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

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、总酸、可溶性固形物、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

葡萄糖果味饮料是以生活饮用水（经去离子、反渗透），添加食用葡萄糖（ $\geq 7\%$ ）、浓缩果汁（脱色脱酸浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩橘子汁）、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、维果灵、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、食用果味香精（混合果味香精、柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、橘子香精），经调配、杀菌、添加维果灵和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》中的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南丰之源生物科技有限公司

H N
Q B