



412905S-2018



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0006S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

河南天聚福生物科技有限公司 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。

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛良好。

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）、食用葡萄糖、果葡糖浆为主要原料，添加食用盐、穗洪糖[食用葡萄糖、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（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素 C、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红、焦糖色、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、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、蔗糖口感剂、梨香精、水果味香精、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 生活饮用水应符合 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 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 GB 2721 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 1886.25 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 1886.37 的规定。

- 2.1.15 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）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 的规定。
- 2.1.18 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.19 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 食品用香精（柠檬味香精、双柠檬味香精、蛇果味香精、水蜜桃味香精、乳化香精、蓝莓味香精、蔗糖口感剂、梨香精、水果味香精、饮料味香精）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	检验方法
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、性状及外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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，允许有原物料沉淀	

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), % \geq	4.5	GB/T 12143
还原糖 (以葡萄糖计), % \geq	4.0	GB 5009.7
pH	2.5~4.0	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg \leq	0.25	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^A (以环己氨基磺酸计), g/kg \leq	0.55	GB 5009.97
阿斯巴甜 (含苯丙氨酸) ^B , g/kg \leq	0.5	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^C , g/kg \leq	0.25	GB 22255
六偏磷酸钠 ^D (以磷酸根计), g/kg \leq	5.0	GB 5009.87
乙二胺四乙酸二钠 ^E , g/kg \leq	0.03	GB 5009.278
苯甲酸钠 ^F (以苯甲酸计), g/kg \leq	0.2	GB 5009.28
山梨酸钾 ^G (以山梨酸计), g/kg \leq	0.4	GB 5009.28
维生素 B ₆ ^H , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^I , μ g/kg	0.6~1.8	GB 5413.14
维生素 C ^J , mg/kg	250~500	GB 5413.18
烟酸 ^K , mg/kg	3~18	GB 5009.89
牛磺酸 ^L , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^M , mg/kg	3~20	GB 5009.14
柠檬黄 ^N , g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^O , g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^Q , g/kg \leq	0.03	GB 5009.35
诱惑红 ^P , g/kg \leq	0.05	GB 5009.141
总砷 (以 As 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.12
*指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标。		
*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 GB2760 规定的最大		

使用量的比例之和不应超过 1。

- A. 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）用于非强化型气泡葡萄糖风味产品。
- B. 阿斯巴甜用于非强化型气泡葡萄糖风味产品。
- C. 三氯蔗糖用于强化型葡萄糖风味产品。
- D. 六偏磷酸钠用于非强化型气泡葡萄糖饮料中原味和蜜桃味产品。
- E. 乙二胺四乙酸二钠用于非强化型气泡葡萄糖饮料中原味和蜜桃味产品。
- F. 苯甲酸钠用于非强化型气泡葡萄糖风味产品。
- G. 山梨酸钾用于非强化型气泡葡萄糖饮料中蜜桃味和葡萄味和强化型产品。
- H. 维生素 B₆用于强化型葡萄糖风味产品。
- I. 维生素 B₁₂用于强化型葡萄糖风味（非气泡）产品。
- J. 维生素 C 用于强化型葡萄糖风味产品。
- K. 烟酸用于强化型葡萄糖风味产品。
- L. 牛磺酸用于强化型葡萄糖风味产品。
- M. 锌用于强化型葡萄糖风味（非气泡蜜桃味）产品。
- N. 柠檬黄用于非强化型气泡葡萄糖饮料中原味、蜜桃味和柠檬味和强化型非气泡原味产品。
- O. 日落黄用于非强化型气泡葡萄糖饮料原味和蜜桃味产品。
- P. 诱惑红用于强化型葡萄糖风味（非气泡原味）产品。
- Q. 胭脂红用于非强化型气泡葡萄糖饮料葡萄味产品。

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
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 JJF 1070 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 GB 2763 的规定, 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 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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）、食用葡萄糖、果葡糖浆为主要原料，添加食用盐、穗洪糖[食用葡萄糖、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（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素 C、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红、焦糖色、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、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、蔗糖口感剂、梨香精、水果味香精、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天聚福生物科技有限公司

QB