

1.1.1.1.1.3



410413S-2019



河南鼎尊饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0006S-2019

葡萄糖风味饮料

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

河南鼎尊饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南鼎尊饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓强。

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、保质期。

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、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（青柠香精、水蜜桃香精、葡萄香精）中的多种为原料，经配料、混合、杀菌、灌装、包装加工而成的葡萄糖风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.8 氯化钾应符合GB 25585的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.11 食用香精（青柠香精、水蜜桃香精、葡萄香精）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	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	滋味柔和，酸甜可口，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
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	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
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：防腐剂在混合使用时，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 平板计数法
霉菌*，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*，CFU/mL	≤	10			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；					
2：带*为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 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（青柠香精、水蜜桃香精、葡萄香精）中的多种为原料，经配料、混合、杀菌、灌装、包装加工而成的葡萄糖风味饮料。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 7101 《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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

H N

河南鼎尊饮品有限公司

Q B