



410604S-2019



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0026S-2019

葡萄糖风味饮料

2019-03-25 发布

2019-03-25 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/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨团结、张振军。

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（经反渗透净化）、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、茶味香精、柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、芒果味香精、芦荟香精、苹果味香精、蓝莓味香精、雪碧香精、葡萄味香精中的几种为原料，经调配、混合、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的葡萄糖风味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

- 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.18 茶味香精、柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、芒果味香精、芦荟香精、苹果味香精、蓝莓味香精、雪碧香精、葡萄味香精应符合 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
色 泽	具有原料物质一致色泽	从样品中取出一瓶，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
性 状	透明均一液态	
气、滋味	具有原料物质特有气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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	
pH 值	3.0~5.0	GB/T 5750.4	
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，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97	
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	仅限只添加山梨酸钾的饮料	≤ 0.5	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28	
锌（以 Zn 计），mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料	3~20	GB 5009.14
钙（以 Ca 计），mg/kg	仅限添加葡萄糖酸钙的饮料	160~1350	GB 5009.92
溴酸盐 ^a ，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10	
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278	
展青霉素 ^b ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185	
注 1：a 溴酸盐适用于臭氧杀菌的产品。			

注 2: b 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品。

注 3: 防腐剂混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大用量比例之和不应超过 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				检测方法
	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 ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU /mL ≤	10				GB 4789. 15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
*指该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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透净化）、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、茶味香精、柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、芒果味香精、芦荟香精、苹果味香精、蓝莓味香精、雪碧香精、葡萄味香精中的几种为原料，经调配、混合、灭菌、灌装、封口、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》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。

本标准中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

QB