



410572S-2026



三诺食品（温县）有限公司企业标准

Q/SNW 0004S-2026

葡萄糖果味饮料

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

三诺食品（温县）有限公司 发布

前 言

本标准由三诺食品（温县）有限公司提出。
本标准由三诺食品（温县）有限公司起草。
本标准主要起草人：许艳萍。

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、检验规则等。

本标准适用于以纯净水（生活饮用水经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩柑橘汁、浓缩西瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）为原料，添加浓缩黄瓜汁、结晶果糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素 C、氯化钾、食用香精、食用色素（日落黄、柠檬黄、苋菜红、葡萄皮红、胭脂红、焦糖色、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的葡萄糖果味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 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、浓缩蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩柑橘汁、浓缩西瓜汁、浓缩黄瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 GB 1886.47 的规定。

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

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.16 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.26 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 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，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 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 2.0	GB/T 12143
葡萄糖, g/100g	\geq 5	GB 5009.8
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	\leq 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	\leq 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	\leq 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	\leq 0.25	GB 5009.298

展青霉素 ^b , $\mu\text{g/kg}$	\leq	20	GB 5009.185
柠檬黄 ^a , g/kg	\leq	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	\leq	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	\leq	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	\leq	0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	\leq	0.02	GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	\leq	0.5	GB 5009.260
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	\leq	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	\leq	20	GB 5009.13、GB 5009.14和 GB 5009.90

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

b 仅适用于添加浓缩苹果汁的饮料。

c 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。

d 适用于金属罐包装的产品；

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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

本标准适用于以纯净水（生活饮用水经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理）、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩青梅汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、浓缩椰子汁、浓缩柑橘汁、浓缩西瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩金桔汁、浓缩梨汁、浓缩杨梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁中的一种或几种）为原料，添加浓缩黄瓜汁、结晶果糖、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素 C、氯化钾、食用香精、食用色素（日落黄、柠檬黄、苋菜红、葡萄皮红、胭脂红、焦糖色、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、亮蓝中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的葡萄糖果味饮料。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》等相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

三诺食品（温县）有限公司