



413025S-2017



河南七瀑饮用水有限公司企业标准

Q/HNQP 0006S-2017

---

# 葡萄糖饮料

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

---

河南七瀑饮用水有限公司 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。

本标准由河南七瀑饮用水有限公司提出并起草。

本标准起草人：张彦欣。

H N

Q B

# 葡萄糖饮料

## 1 范围

本标准规定了葡萄糖饮料的分类、要求、试验方法、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、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、薄荷味香精、茶味香精、柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、芒果味香精中的几种为原料，经调配、混合、臭氧灭菌、灌装、封口、包装加工而成的葡萄糖饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 薄荷味香精、茶味香精、柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、芒果味香精应符合 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	试验方法
-----	----	------

性 状		透明、均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，在自然光线下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽		无色	
气 味、滋味	原味葡萄糖饮料	具有葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	茶味葡萄糖饮料	具有茶和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	柠檬味葡萄糖饮料	具有柠檬和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	青柠味葡萄糖饮料	具有青柠和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	西柚味葡萄糖饮料	具有西柚和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	玫瑰味葡萄糖饮料	具有玫瑰和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	香草味葡萄糖饮料	具有香草和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	苹果味葡萄糖饮料	具有苹果和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	蓝莓味葡萄糖饮料	具有蓝莓和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	荔枝味葡萄糖饮料	具有荔枝和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	茉莉味葡萄糖饮料	具有茉莉和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	姜味葡萄糖饮料	具有姜和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	葡萄味葡萄糖饮料	具有葡萄和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	蜜桃味葡萄糖饮料	具有蜜桃和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
	芒果味葡萄糖饮料	具有芒果和葡萄糖的气、滋味，味微甜，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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	检测方法	
可溶性固形物（以20℃折光计法），%	≥	6.0	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
锌 mg/kg		3-20	GB 5009.14
*铅指标严于国家标准 GB 2762。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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）	≤	20			GB 4789.15
酵母/（CFU/mL）	≤	20			GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括可溶性固形物、感官、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。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、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、薄荷味香精、茶味香精、柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、芒果味香精中的几种为原料，经调配、混合、臭氧灭菌、灌装、封口、包装加工而成的葡萄糖饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南七瀑饮用水有限公司

2017年11月13日