



413080S-2017



河南益和源饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0015S-2017

葡萄糖风味饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

河南益和源饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南益和源饮品有限公司提出。

本标准由河南益和源饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：李林原、商亚杰。

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、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、浓缩苹果清汁、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、乙基麦芽酚、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、雪碧香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、提子香精、芒果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 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。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。

2.1.9 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.10 浓缩苹果清汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.12 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、雪碧香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、提子香精、芒果香精应符合 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 、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
	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
pH 值	3.0—5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（以20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	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
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278

展青霉素 ^a , μg/L	≤	10	GB5009.185
锌 mg/kg		3-20	GB 5009.14
注: a 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品。			

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 ^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 GB7101 的要求。					

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 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;食品中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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官、pH 值、净含量允许短缺量、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、浓缩苹果清汁、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、乙基麦芽酚、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、雪碧香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、提子香精、芒果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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，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GB7101的要求。

河南益和源饮品有限公司