

1.1.1.1.1.3



410179S-2018



河南省润果食品有限公司企业标准

Q/HRS 0004S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

河南省润果食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省润果食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：任智伟。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、山梨酸钾、食品用香精（金橘香精、香蕉香精、百香果香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、红牛香精、葡萄香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、超级果酱香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的葡萄糖风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 食品用香精（金橘香精、香蕉香精、百香果香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、红牛香精、葡萄香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、超级果酱香精）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	从样品中取出 1 份，将本品倒入无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各产品应的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味、味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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	
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	5.0	GB/T 12143
总酸, g/L	≥	0.05	GB/T 12456
pH 值		2.5-5.0	GB/T 5750 或 GB 5009.237
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

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
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准。

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

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

葡萄糖风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、山梨酸钾、食品用香精（金橘香精、香蕉香精、百香果香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、红牛香精、葡萄香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、超级果酱香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省润果食品有限公司