



410335S-2018



郑州动康食品工程有限公司企业标准

Q/ZDS 0016S-2018

---

# 葡萄糖饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

---

郑州动康食品工程有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由郑州动康食品工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕崇伟、闫书杰。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以地下水(经粗滤、反渗透)、食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加：柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食品用香精（青柠香精、蜜桃香精、苹果香精、蓝莓香精、玫瑰香精、梅子香精、荔枝香精、柚子香精、蜂蜜香精、草莓香精、葡萄香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的葡萄糖饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5479 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 食品用香精（青柠香精、蜜桃香精、苹果香精、蓝莓香精、玫瑰香精、梅子香精、荔枝香精、柚子香精、蜂蜜香精、草莓香精、葡萄香精）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	透明液体	从样品中取出1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
色泽	无色	
葡萄糖饮料（原味）	具有葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味	
葡萄糖饮料（青柠味）	具有青柠和葡萄糖的气、滋味，味微甜、	

气、滋味		无异味
	葡萄糖饮料（蜜桃味）	具有蜜桃和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（苹果味）	具有苹果和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（蓝莓味）	具有蓝莓和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（玫瑰味）	具有玫瑰和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（梅子味）	具有梅子和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（荔枝味）	具有荔枝和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（柚子味）	具有柚子和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（蜂蜜味）	具有蜂蜜和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（草莓味）	具有草莓和葡萄糖的气、滋味，味微甜、无异味
	葡萄糖饮料（葡萄味）	具有葡萄和葡萄糖的气、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 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），%	≥	4.5	GB/T 12143
pH		2-5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜（含苯丙氨酸），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
锌 <sup>a</sup> （以Zn计），mg/L		3-20	GB 5009.14
钙 <sup>b</sup> （以Ca计），mg/L		160-1350	GB 5009.92
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12

a、仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品。  
b、仅适用于添加葡萄糖酸钙的产品。  
\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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	检验方法
----	-----------------------	------

	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
霉菌* (CFU/mL ) ≤	10				GB 4789. 15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 mL)	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: *指该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 生产加工过程的卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

### 3 检验

出厂产品检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

葡萄糖饮料是以地下水(经粗滤、反渗透)、食用葡萄糖为主要原料,添加或不添加:柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食品用香精(青柠香精、蜜桃香精、苹果香精、蓝莓香精、玫瑰香精、梅子香精、荔枝香精、柚子香精、蜂蜜香精、草莓香精、葡萄香精)中的几种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的葡萄糖饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准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。

该标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

该标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州动康食品工程有限公司