



410768S-2018



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0006S-2018

---

# 葡萄糖饮料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

---

安阳乐比乐饮品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：娄梅。

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、标志、标签、包装、运输、贮存与保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）、食用葡萄糖、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精（蜜橙香精、柠檬香精、百香果香精、西柚香精、葡萄香精、草莓香精、梨香精、哈密瓜香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装（两片罐采用调配、灌装、杀菌）而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 食品用香精（蜜橙香精、柠檬香精、百香果香精、西柚香精、葡萄香精、草莓香精、梨香精、哈密瓜香精）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	均匀一致的液体	从样品中取出 50mL，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	呈无色到浅黄色透明的液体	
气、滋味	葡萄糖饮料蜜橙口味：具有蜜橙的气味，酸甜适口，无异味	
	葡萄糖饮料柠檬口味：具有柠檬的气味，酸甜适口，无异味	
	葡萄糖饮料百香果口味：具有百香果的气味，酸甜适口，无异味	
	葡萄糖饮料西柚口味：具有西柚的气味，酸甜适口，无异味	
	葡萄糖饮料葡萄口味：具有葡萄的气味，酸甜适口，无异味	
	葡萄糖饮料草莓口味：具有草莓的气味，酸甜适口，无异味	
	葡萄糖饮料梨口味：具有梨的气味，酸甜适口，无异味	
葡萄糖饮料哈密瓜口味：具有哈密瓜的气味，酸甜适口，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值, (20℃)	3.0-5.0	GB 5009.237
可溶性固形物 / (20℃, 折光计法) $\geq$	8	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL $\geq$	0.08	GB/T 12456
铅* (以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/L $\geq$	0.2	GB 5009.11
还原糖 (以葡萄糖计), g/L $\geq$	4.0	GB 5009.7
展青霉素, $\mu$ g/L $\leq$	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> /(mg/L) $\leq$	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注: 铅* (以 Pb 计) 的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于金属罐装的葡萄糖饮料。		

## 2.4 微生物指标

2.4.1 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) $\leq$	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) $\leq$	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: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。					

2.4.2 以罐装的产品应符合商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法检验。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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。真菌毒素应符合 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

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

H N

Q B

## 编制说明

葡萄糖饮料是以生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）、食用葡萄糖、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食品用香精（蜜橙香精、柠檬香精、百香果香精、西柚香精、葡萄香精、草莓香精、梨香精、哈密瓜香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装（两片罐采用调配、灌装、杀菌）而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的相关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了葡萄糖饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存与保质期。

本标准中霉菌、酵母菌指标值严于食品安全国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求；铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

安阳乐比乐饮品有限公司