



410769S-2018



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0009S-2018

葡萄糖饮料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全。

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、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁）中的几种为主要原料、辅以添加柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖（蔗糖素）（或不添加）、山梨酸钾（采用无菌冷灌装工艺时不添加）、柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、芒果味香精中的几种，经调配、过滤、高温灭菌、灌装（高温灌装或无菌冷灌装）、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/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。

2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 柠檬味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、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	检测方法
性状	液体，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀。	
	原味葡萄糖饮料 呈无色透明，且均匀一致；	
	柠檬味葡萄糖饮料 呈无色透明，且均匀一致；	
	蜜桃味葡萄糖饮料 呈无色透明，且均匀一致；	

色泽	西柚味葡萄糖饮料	呈无色透明，且均匀一致；	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。
	葡萄味葡萄糖饮料	呈无色透明，且均匀一致；	
	蓝莓味葡萄糖饮料	呈无色透明，且均匀一致；	
	荔枝味葡萄糖饮料	呈无色透明，且均匀一致；	
	芒果味葡萄糖饮料	呈无色透明，且均匀一致；	
气、滋味	原味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有略带水果香气味，无异味。	
	柠檬味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有柠檬的特有气味，无异味。	
	蜜桃味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有蜜桃的特有气味，无异味。	
	西柚味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有西柚的特有气味，无异味。	
	葡萄味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有葡萄的特有气味，无异味。	
	蓝莓味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有蓝莓的特有气味，无异味。	
	荔枝味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有荔枝的特有气味，无异味。	
	芒果味葡萄糖饮料	酸甜适口，具有芒果的特有气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉或原料物质沉淀。		

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	检测方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-4.8	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
锌 (以 Zn 计), mg/L	3.0-20	GB 5009.14
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L (仅添加山梨酸钾的检测此项)	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.2	GB 22255
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/L	≤ 10	GB 5009.34
食盐, g/100g	≤ 0.05	GB 5009.44

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
*霉菌, CFU/mL	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	10				GB 4789.15
带“*”的指标要求严于食品安全国家标准 GB7101 的要求。					
a: 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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。

3 检验

出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、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

葡萄糖饮料是以生活饮用水（经反渗透净化）、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁）中的几种为主要原料、辅以添加柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖（蔗糖素）（或不添加）、山梨酸钾（采用无菌冷灌装工艺时不添加）、柠檬味香精、蜜桃味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、芒果味香精中的几种，经调配、过滤、高温灭菌、灌装（高温灌装或无菌冷灌装）、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》进行编写，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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的要求。

河南叮当牛食品有限公司

QB