



411176S-2018



河南鸿兆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0006S-2018

葡萄糖风味饮料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南鸿兆食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南鸿兆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世文、杨俊峰。

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（经粗滤、反渗透处理）、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、菠萝味香精、玫瑰味香精、青梅味香精、青柠味香精、茶味香精、蔓越莓味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制成的葡萄糖风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.17 食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、菠萝味香精、玫瑰味香精、青梅味香精、青柠味香精、茶味香精、蔓越莓味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	均匀透明液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	3.5~5.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
锌（以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注：防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

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

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*该指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、氯化钾、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、菠萝味香精、玫瑰味香精、青梅味香精、青柠味香精、茶味香精、蔓越莓味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南鸿兆食品有限公司

Q B