



411747S-2018



河南三诺食品有限公司企业标准

Q/HSS 0028S-2018

---

# 葡萄糖饮料

2018-06-13 发布

2018-06-13 实施

---

河南三诺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南三诺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王磊、姬亚委。

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、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、葡萄糖、芒果浓缩汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C、食盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口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 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。

2.1.3 芒果浓缩汁、柠檬浓缩汁、蜜桃浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 氯化钾应符合 GB25585 的规定。

2.1.5 食盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB8820 的规定。

2.1.7 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	原味	水蜜桃味	柠檬味	试验方法
性 状	液体	液体	液体	从样品中取出 1

色 泽	清亮透明	清亮透明	清亮透明	瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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
气 味	清新果香的气味，无异味	清新蜜桃香的气味，无异味	清新柠檬香的气味，无异味	
滋 味	爽口的滋味，味微甜，无异味	爽口的滋味，味微甜，无异味	爽口的滋味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	3.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.2	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.50	GB 5009.28
锌 (以 Zn 计), mg/kg		3-20	GB 5009.14

### 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
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ mL	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
霉菌*, CFU/ mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/ mL ≤	10				GB 4789.15

带“\*”指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。  
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 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

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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（经过滤、二级反渗透）、葡萄糖、芒果浓缩汁、蜜桃浓缩汁、柠檬浓缩汁、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C、食盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、蜜桃香精、柠檬香精）中的几种为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的。维生素C是作为抗氧化剂使用的。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 10789 《饮料通则》、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 GB7101 的规定。

河南三诺食品有限公司