



411210S-2026



高年堂生物科技（河南）有限公司企业标准

Q/HGNT 0002S-2026

# 葡萄糖饮品

2026-05-12 发布

2026-05-12 实施

高年堂生物科技（河南）有限公司 发布

## 前 言

本标准由高年堂生物科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：张玉英。

H N

Q B

# 葡萄糖饮品

## 1 范围

本标准规定了葡萄糖饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、精滤、反渗透)、食用葡萄糖为主要原料,添加或不添加浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰花浓缩液、芒果浓缩液、洛神花(玫瑰茄)浓缩液、桂花浓缩液、茉莉花浓缩液、茉莉花茶提取液(浓缩液)、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)浓缩液、丹凤牡丹花浓缩液、薄荷叶浓缩液、柚子浓缩液、代代花浓缩液、枇杷浓缩液、紫苏浓缩液、血橙浓缩液、罗汉果浓缩液、茉莉花、茉莉花茶、茶树花、茶树花浓缩液、毛尖、毛尖浓缩液、龙井、龙井浓缩液、金银花、金银花浓缩液、乌龙茶、乌龙茶浓缩液、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白茶、白茶浓缩液、淡竹叶、淡竹叶浓缩液、普洱茶、红茶、红茶浓缩液、绿茶、绿茶浓缩液中的一种或几种,添加聚葡萄糖、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、维生素C(抗氧化剂)、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精【芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、雪柚香精、苹果香精、竹子青提香精、清凉香精、玫瑰香精、洛神花(玫瑰茄)香精、桂花香精、茉莉花香精、菊花香精、牡丹花香精、薄荷香精、西柚香精、橙香精、枇杷香精、紫苏香精、罗汉果香精、茶树花香精、山茶花香精、毛尖香精、龙井香精、金银花香精、乌龙茶香精、白茶香精、淡竹叶香精、普洱茶香精、红茶香精、绿茶香精中的一种或几种】中的一种或多种,经配料、调配、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的葡萄糖饮品。

根据所用原料不同,可分为:原味葡萄糖饮品、芒果味葡萄糖饮品、柠檬味葡萄糖饮品、蜜桃味葡萄糖饮品、海盐味葡萄糖饮品、西柚味葡萄糖饮品、苹果味葡萄糖饮品、竹子青提味葡萄糖饮品、清凉味葡萄糖饮品、玫瑰味葡萄糖饮品、洛神花(玫瑰茄)味葡萄糖饮品、桂花味葡萄糖饮品、茉莉花味葡萄糖饮品、菊花味葡萄糖饮品、牡丹花味葡萄糖饮品、薄荷味葡萄糖饮品、柚子味葡萄糖饮品、代代花味葡萄糖饮品、枇杷味葡萄糖饮品、紫苏味葡萄糖饮品、血橙味葡萄糖饮品、罗汉果味葡萄糖饮品、茶树花味葡萄糖饮品、山茶花味葡萄糖饮品、毛尖味葡萄糖饮品、龙井味葡萄糖饮品、金银花味葡萄糖饮品、乌龙茶味葡萄糖饮品、白茶味葡萄糖饮品、淡竹叶味葡萄糖饮品、普洱茶味葡萄糖饮品、红茶味葡萄糖饮品、绿茶味葡萄糖饮品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰花浓缩液、芒果浓缩液、洛神花(玫瑰茄)浓缩液、桂花浓缩液、茉莉花浓缩液、茉莉花茶提取液(浓缩液)、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)浓缩液、丹凤牡丹花浓缩液、薄荷叶浓缩液、柚子浓缩

液、代代花浓缩液、枇杷浓缩液、紫苏浓缩液、血橙浓缩液、罗汉果浓缩液、茶树花浓缩液、毛尖浓缩液、龙井浓缩液、金银花浓缩液、乌龙茶浓缩液、白茶浓缩液、淡竹叶浓缩液、红茶浓缩液、绿茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 代代花、栀子花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、薄荷叶、紫苏、罗汉果、金银花、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.17 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.1.18 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.19 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.21 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.24 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.25 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.26 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.27 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.28 茶树花应符合卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.29 毛尖、绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.30 龙井应符合 GB/T 18650 的规定。

2.1.31 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.32 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.33 普洱茶应符合 GB/T 22111 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 验 方 法
性 状	液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	无色或微黄色，色泽均匀。	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，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) / (%)	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~6.0	GB 5009.237
山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
展青霉素 <sup>b</sup> / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
锌、铁、铜总和 <sup>c</sup> / (mg/L)	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) <sup>d</sup> (以环己基氨基磺酸计) / (g/kg)	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.25	GB 5009.298
锌 <sup>e</sup> / (mg/kg)		3~20	GB 5009.14
钙 <sup>e</sup> / (mg/kg)		160~1350	GB 5009.92
乙二胺四乙酸二钠 <sup>d</sup> / (g/kg)	≤	0.03	GB 5009.278

注 1: a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: b 仅适用于添加浓缩苹果汁的饮料。

注 3: c 仅适用于易拉罐产品, 且未使用强化锌的产品检验。

注 4: d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

注 5: e 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15

注: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 的执行。  
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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

## 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

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 GB2761 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 GB2763 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、精滤、反渗透)、食用葡萄糖为主要原料,添加或不添加浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰花浓缩液、芒果浓缩液、洛神花(玫瑰茄)浓缩液、桂花浓缩液、茉莉花浓缩液、茉莉花茶提取液(浓缩液)、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)浓缩液、丹凤牡丹花浓缩液、薄荷叶浓缩液、柚子浓缩液、代代花浓缩液、枇杷浓缩液、紫苏浓缩液、血橙浓缩液、罗汉果浓缩液、茉莉花、茉莉花茶、茶树花、茶树花浓缩液、毛尖、毛尖浓缩液、龙井、龙井浓缩液、金银花、金银花浓缩液、乌龙茶、乌龙茶浓缩液、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、白茶、白茶浓缩液、淡竹叶、淡竹叶浓缩液、普洱茶、红茶、红茶浓缩液、绿茶、绿茶浓缩液中的一种或几种,添加聚葡萄糖、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、维生素C(抗氧化剂)、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、氯化钾、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精【芒果香精、柠檬香精、蜜桃香精、海盐香精、雪柚香精、苹果香精、竹子青提香精、清凉香精、玫瑰香精、洛神花(玫瑰茄)香精、桂花香精、茉莉花香精、菊花香精、牡丹花香精、薄荷香精、西柚香精、橙香精、枇杷香精、紫苏香精、罗汉果香精、茶树花香精、山茶花香精、毛尖香精、龙井香精、金银花香精、乌龙茶香精、白茶香精、淡竹叶香精、普洱茶香精、红茶香精、绿茶香精中的一种或几种】中的一种或多种,经配料、调配、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的葡萄糖饮品。

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》相关国标、法规的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。

本产品属性为其他类饮料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

高年堂生物科技(河南)有限公司