

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

葡萄糖饮料

Glucose beverage

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会

发布

目 次

| | |
|---------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 2 |
| 4 技术要求 | 2 |
| 5 试验方法 | 5 |
| 6 检验规则 | 7 |
| 7 标志、包装、运输和贮存 | 8 |

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南三诺食品集团有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：河南三诺食品集团有限公司。

本文件主要起草人：×××

葡萄糖饮料

1 范围

本文件规定了葡萄糖饮料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以纯净水为水源，经净化、粗滤、反渗透等处理，食品葡萄糖为主要原料，多种食品添加剂为辅料，经调配、杀菌后灌装而成的葡萄糖饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
GB 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定
GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB/T 5461 食用盐
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产规范
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 15571 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙
GB 17323 瓶装饮用纯净水
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18963 浓缩苹果汁
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）
GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

微生物限量 Microbial limit

通常指的是需氧菌总数及霉菌、酵母菌总数的限量值。这些数值规定了每单位产品（如每毫升、每克等）中允许存在的微生物数量上限。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.3 浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 4.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.8 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 4.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.10 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 4.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.16 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 4.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 4.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.19 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)应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.20 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.21 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

4.2 感官要求

葡萄糖饮料感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|------|--------------------------|
| 色泽 | 无色透明 |
| 滋味气味 | 应符合葡萄糖饮料应有的滋味、气味，无异味，无异嗅 |
| 状态 | 透明液体，无外来杂质，允许有少量原料沉淀 |

4.3 理化指标

葡萄糖饮料理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 理化指标 |
|--------------------------------|-----------|
| 可溶性固形物（20℃，折光计法），% | ≥ 3.2 |
| pH 值 | 3.0 - 5.0 |
| 铅 ^a （以 Pb 计），mg / L | ≤ 0.2 |

表 2 理化指标 (续)

| 项目 | 理化指标 |
|--|-------------|
| 总砷 (以 As 计), mg / L | ≤ 0.2 |
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^d , g / kg | ≤ 0.3 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^d , g / kg | ≤ 0.6 |
| 环己基氨基磺酸盐 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) ^d , g / kg | ≤ 0.65 |
| 三氯蔗糖 ^d , g / kg | ≤ 0.25 |
| 锌 ^e , mg / kg | 3 - 20 |
| 钙 ^e , mg / kg | 160 - 1 350 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计) ^d , g / kg | ≤ 0.5 |
| 乙二胺四乙酸盐 ^d , g / kg | ≤ 0.03 |
| 展青霉素 ^b , μg / kg | ≤ 20 |
| 锌、铁、铜总和 ^c , mg / L | ≤ 20 |

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的检验。
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。
注6: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目 | 采样方案及限量 | | | |
|---------------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数, (CFU / mL) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| 大肠菌群, (CFU / mL) | 5 | 2 | 1 | 10 |
| 霉菌, (CFU / mL) | 20 | | | |
| 酵母, (CFU / mL) | 20 | | | |
| 金黄色葡萄球菌, (CFU / mL) | 5 | 1 | 100 | 1 000 |
| 沙门氏菌, (CFU / mL) | 5 | 0 | 0 | - |

注7: “采样方案”的样品采集和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
注8: “n”表示同一批产品应采集的样品件数; “c”表示最大可允许超出 m 值的样品数; “m”表示微生物指标可接受水平限量值 (三级采样方案) 或最高安全限量值 (二级采样方案); “M”表示微生物指标的最高安全限量值。

4.5 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。

4.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

4.7 其他要求

4.7.1 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.5 食品营养强化剂

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取约 50 mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

5.2 理化检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行检验。

5.2.2 pH 值

pH 值检验按 GB 5009.237 规定的方法进行检验。

5.2.3 铅(以 Pb 计)

按 GB 5009.12 规定的方法进行检验。

5.2.4 总砷(以 As 计)

按 GB 5009.11 规定的方法进行检验。

5.2.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)

按 GB 5009.140 规定的方法进行检验。

5.2.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)

按 GB 5009.263 规定的方法进行检验。

5.2.7 环己基氨基磺酸盐(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)

按 GB 5009.97 规定的方法进行检验。

5.2.8 三氯蔗糖

按 GB 5009.298 规定的方法进行检验。

5.2.9 锌

按 GB 5009.14 规定的方法进行检验。

5.2.10 钙

按 GB 5009.92 规定的方法进行检验。

5.2.11 山梨酸钾(以山梨酸计)

按 GB 5009.28 规定的方法进行检验。

5.2.12 乙二胺四乙酸盐

按 GB 5009.278 规定的方法进行检验。

5.2.13 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法进行检验。

5.2.14 锌、铁、铜总和

按 GB 5009.14、GB 5009.90 或 GB 5009.13 规定的方法进行检验。

5.3 微生物

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法进行检验。

5.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法进行检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中第二法的规定的方法进行检验。

5.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行检验。

5.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一批次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中抽取样品，抽样数量不小于 20 瓶，分为两份，一份检验，一份留样备检。

6.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。检验项目按表 4 的规定进行。

表 4 检验项目

| 序号 | 项目 | 出厂检验 | 型式检验 | 试验方法 |
|----|--------------------------|------|------|--------|
| 1 | 感官 | √ | √ | 5.1 |
| 2 | 可溶性固形物 | √ | √ | 5.2.1 |
| 3 | pH 值 | √ | √ | 5.2.2 |
| 4 | 铅(以 Pb 计) | √ | √ | 5.2.3 |
| 5 | 总砷(以 As 计) | - | √ | 5.2.4 |
| 6 | 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) | √ | √ | 5.2.5 |
| 7 | 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) | - | √ | 5.2.6 |
| 8 | 环己基氨基磺酸盐(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计) | - | √ | 5.2.7 |
| 9 | 三氯蔗糖 | - | √ | 5.2.8 |
| 10 | 锌 | - | √ | 5.2.9 |
| 11 | 钙 | - | √ | 5.2.10 |
| 12 | 山梨酸钾(以山梨酸计) | - | √ | 5.2.11 |
| 13 | 乙二胺四乙酸盐 | - | √ | 5.2.12 |
| 14 | 展青霉素 | - | √ | 5.2.13 |
| 15 | 锌、铁、铜总和 | - | √ | 5.2.14 |
| 16 | 菌落总数 | √ | √ | 5.3.1 |
| 17 | 大肠菌群 | √ | √ | 5.3.2 |
| 18 | 霉菌 | - | √ | 5.3.3 |
| 19 | 酵母 | - | √ | 5.3.3 |
| 20 | 金黄色葡萄球菌 | - | √ | 5.3.4 |
| 21 | 沙门氏菌 | - | √ | 5.3.5 |
| 22 | 净含量及允许短缺量 | √ | √ | 5.4 |
| 23 | 其他要求 | - | √ | - |

注：“√”表示需要检验的项目，“-”表示不需要检验的项目。

6.4 出厂检验

出厂检验按表 4 规定项目检验,每批产品应经过国家认证质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验按表 4 规定项目检验。

6.5.2 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- c) 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- d) 停产半年及以上,再恢复生产时;
- e) 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

6.6 判定规则

所有检验项目全部合格,才能判定该批产品为合格产品;微生物指标如有一项不符合要求,即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验结果仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB 7718的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装为PET瓶,应符合GB 4806.7的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味,便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房内,严禁露天堆放、日晒、雨淋、或靠近热源。

7.4.3 在0℃以下运输时,必须有防冻措施。

7.4.4 在符合本文件规定条件下,保质期12个月。