



412447S-2017



商丘中联生物科技有限公司企业标准

Q/SZS 0004S-2017

---

# 维生素强化风味饮料

2017-10-11 发布

2017-10-11 实施

---

商丘中联生物科技有限公司 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。

本标准由河南春都七分养饮品有限公司、商丘中联生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵喆。

H N

Q B

# 维生素强化风味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化风味饮料的分类、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（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、绿茶粉、红茶粉、浓缩苹果汁、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、磷酸三钠、柠檬黄、胭脂红、食用香精（含瓜拉纳提取物）为中的几种原料，经调配、杀菌（或灌装后杀菌）、灌装、包装而成的维生素强化风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.8 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.9 肌醇应符合卫生部 2011 年第 19 号公告食品添加剂指定标准 食品添加剂 肌醇的规定。

2.1.10 维生素 B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 2.1.22 食用香精（含瓜拉纳提取物）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	检验方法
性 状		液体	从样品中取出 1 罐/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。
色 泽	牛磺酸强化风味饮料	黄色，色泽均匀一致	
	维生素强化茶味饮料	红色至深红色，色泽均匀一致	
气、滋味	牛磺酸强化风味饮料	具有所含物料应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	维生素强化茶味饮料	具有所含物料应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

## 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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855
柠檬黄 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>b</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
牛磺酸，g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/kg	3-18	GB 5009.89
肌醇，mg/kg	60-120	GB 5009.270
维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg	0.6-1.8	GB 5413.14
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

<sup>a</sup> 仅限于牛磺酸强化风味饮料；<sup>b</sup> 适用于牛磺酸强化风味饮料。

## 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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌、酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定；污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、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

维生素强化风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、绿茶粉、红茶粉、浓缩苹果汁、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、磷酸三钠、柠檬黄、胭脂红、食用香精（含瓜拉纳提取物）为中的几种原料，经调配、杀菌（或灌装后杀菌）、灌装、包装而成。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/T 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、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

商丘中联生物科技有限公司

2017年09月12日