



412399S-2017



新乡市美格丝饮料有限公司企业标准

Q/XMY 0005S-2017

---

# 强化维生素果味饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

新乡市美格丝饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由新乡市美格丝饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭云、赵玉林。

本标准代替 Q/XMY 0005S-2016。

H N

Q B

# 强化维生素果味饮料

## 1 范围

本标准规定了强化维生素果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经一级反渗透、过滤）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西番莲汁、茶粉、咖啡粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、维生素 E（d- $\alpha$ -醋酸生育酚）、烟酸、牛磺酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、胭脂红、亮蓝、二氧化碳、食用香精（芒果香精、柠檬香精、蓝莓香精、山楂香精、雪梨香精、西番莲香精、伏特加香精、双柠檬香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌，冷却加气或不加气灌装而成果汁含量不小于 2.5% 的强化维生素果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西番莲汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.4 维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 维生素 E（d- $\alpha$ -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 芒果香精、柠檬香精、蓝莓香精、山楂香精、雪梨香精、西番莲香精、伏特加香精、双柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.19 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.20  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.24 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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  |
|------|----------------------|---|
| 色 泽  | 具有原料物质特有色泽，色泽均一      | 从混合均匀的样品中取出 1 瓶，将内容物倒入洁净无色透明烧杯中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。 |
| 性 状  | 液态                   |   |
| 气、滋味 | 具有原料物质特有气滋味，无异味      |   |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀 |   |

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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），%             | ≥   | 1.0  | GB/T 12143    |
| 总砷（以 As 计），mg/L               | ≤   | 0.2  | GB 5009.11    |
| 铅（以 Pb 计），mg/L                | ≤   | 0.05 | GB 5009.12    |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/L        | ≤   | 0.25 | GB 22255      |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/L      | ≤   | 0.3  | GB/T 5009.140 |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/L | ≤   | 0.5  | GB 5009.28    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/L | ≤   | 1.0  | GB 5009.28    |

|   |   |         |                              |
|---|---|---------|------------------------------|
| 日落黄 <sup>a</sup> , g/L  | ≤ | 0.1     | GB 5009.35                   |
| 胭脂红 <sup>a</sup> , g/L  | ≤ | 0.05    | GB 5009.35                   |
| 亮蓝 <sup>a</sup> , g/L   | ≤ | 0.025   | GB 5009.35                   |
| 维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> , mg/L  |   | 0.4~1.6 | GB 5009.154                  |
| 维生素 B <sub>12</sub> <sup>a</sup> , μg/L   |   | 0.6~1.8 | GB/T 5009.217                |
| 维生素 C <sup>a</sup> , mg/L   |   | 250~500 | SN/T 0869<br>或 GB 5009.86    |
| 维生素 E <sup>a</sup> , mg/L   |   | 10~40   | GB 5009.82                   |
| 烟酸 <sup>a</sup> , mg/L  |   | 3~18    | GB 5009.89                   |
| 牛磺酸 <sup>a</sup> , g/L  |   | 0.4~0.6 | GB 5009.169                  |
| pH  |   | 3.5~6.5 | GB/T 5750.4<br>或 GB 5009.237 |
| 展青霉素, μg/L  | ≤ | 10      | GB 5009.185                  |
| 注: 展青霉素指标仅适用于添加苹果汁产品的检验。<br><sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂或营养强化剂的产品检验。<br>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,各自用量占其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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |                 | 检验方法              |
|---|-----------------------|---|-----|-----------------|-------------------|
|   | n                     | c | m   | M               |                   |
| 菌落总数 (CFU/ mL)  | 5                     | 2 | 100 | 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) ≤  | 15                    |   |     |                 | GB 4789.15        |
| ※酵母 (CFU/mL) ≤  | 15                    |   |     |                 | GB 4789.15        |
| 沙门氏菌 (/25 mL)   | 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: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;<br>※ 霉菌及酵母菌严于国家标准。 |                       |   |     |                 |                   |

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定要求。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定，营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、净含量、pH、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以深井水（经一级反渗透、过滤）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西番莲汁、茶粉、咖啡粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、维生素 E（d- $\alpha$ -醋酸生育酚）、烟酸、牛磺酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、胭脂红、亮蓝、二氧化碳、食用香精（芒果香精、柠檬香精、蓝莓香精、山楂香精、雪梨香精、西番莲香精、伏特加香精、双柠檬香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌，冷却加气或不加气灌装而成果汁含量不小于 2.5% 的强化维生素果味饮料。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》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了强化维生素果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

微生物指标中霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。

新乡市美格丝饮料有限公司

2017 年 09 月 11 日

QB