



412738S-2017



河南鸿兆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2017

---

# 维生素锌强化果味饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

---

河南鸿兆食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南鸿兆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世文、杨俊峰。

H N

Q B

# 维生素锌强化果味饮料

## 1 范围

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

以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、烟酰胺、肌醇、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、食用香精（蔗糖味香精、柠檬味香精、西柚味香精）为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌、包装而成的维生素锌强化果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.11 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.12 烟酰胺、肌醇和维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.13 维生素 C（抗坏血酸）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 蔗糖味香精、柠檬味香精、西柚味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性 状	均匀透明液体，无沉淀	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用
色 泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	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
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
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
可溶性固形物, %	≥ 0.1	GB/T 10786
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
肌醇, mg/kg	60~120	GB 5009.270
烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
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
维生素 C, mg/kg	250~500	GB 5413.18
锌 (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

### 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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
\*、该指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

### 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

维生素锌强化果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、冰乙酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、葡萄糖酸锌、烟酰胺、肌醇、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、食用香精（蔗糖味香精、柠檬味香精、西柚味香精）为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌、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 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 GB 7101 的规定。

河南鸿兆食品有限公司  
2017 年 10 月 24 日