



412729S-2017



新乡市天源饮料食品厂企业标准

Q/XTY 0002S-2017

---

# 维生素强化果味饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

---

新乡市天源饮料食品厂 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市天源饮料食品厂提出。

本标准起草单位：新乡市天源饮料食品厂。

本标准主要起草人：苗永山、郝莉花、刘占俊。

H N

Q B

# 维生素强化果味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素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。

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、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）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（橙味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、杂果味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、西柚味香精）中的部分，经混合、调配、灭菌、灌装、封口、包装加工制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食用香精（橙味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、杂果味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、西柚味香精）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	试验方法	
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，	
色泽	无色至微黄色		
气味和滋味	维生素强化橙味饮料		具有橙子的清香，酸甜适口，无异味
	维生素强化梨味饮料		具有梨的清香，酸甜适口，无异味
	维生素强化桃味饮料		具有桃的清香，酸甜适口，无异味
	维生素强化芒果味饮料	具有芒果的清香，酸甜适口，无异味	

	维生素强化杂果味饮料	具有杂果的清香，酸甜适口，无异味	嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
	维生素强化葡萄味饮料	具有葡萄的清香，酸甜适口，无异味	
	维生素强化苹果味饮料	具有苹果的清香，酸甜适口，无异味	
	维生素强化香蕉味饮料	具有香蕉的清香，酸甜适口，无异味	
	维生素强化柠檬味饮料	具有柠檬的清香，酸甜适口，无异味	
	维生素强化木瓜味饮料	具有木瓜的清香，酸甜适口，无异味	
	维生素强化西柚味饮料	具有西柚的清香，酸甜适口，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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH值	2.5~5.5	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	≥ 1.0	GB/T 12456
维生素B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> (氰钴胺), μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
维生素C, mg/kg	250~500	GB 5009.86
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
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
铅 (以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
锡 (以Sn计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14 和GB 5009.90

注: a:仅适用于铝易开盖三片罐装产品的检测。

### 2.4 微生物限量

2.4.1 铝易开盖三片罐装产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非金属罐装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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以/25ml 表示)				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 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	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。

b) 该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

### 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 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 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群或商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、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）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（橙味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、杂果味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、西柚味香精）中的部分，经混合、调配、灭菌、灌装、封口、包装加工制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

新乡市天源饮料食品厂  
2017年10月16日

QB