



412773S-2017



洛阳嘉吉利饮品有限公司企业标准

Q/LJL 0002S-2017

---

# 营养素强化风味饮料

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

---

洛阳嘉吉利饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由洛阳嘉吉利饮品有限公司提出。

本标准由洛阳嘉吉利饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：王永温。

H N

Q B

# 营养素强化风味饮料

## 1 范围

本标准规定了营养素强化风味饮料的要求、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（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、为主要原料，辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、烟酸、食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于2.5%营养素强化风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.19 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.21 速溶咖啡粉应符合 NY/T605 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB2721 的规定。
- 2.1.23 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.24 氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.25 红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（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 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	浅黄红色	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、无异味	
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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇），mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> （氰钴胺），μg/L	0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/L	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/L	3~18	GB 5009.89
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，g/L	≤ 0.25	GB22255
环己基氨基磺酸钠，g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄，g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/L	≤ 0.1	GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

注 1: a 仅适用于金属罐装饮料。

注 2: 同类色泽着色剂在混合使用时各自用量占其最大用量比例之和不得大于 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	采集方案 a 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 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: *该项指标严于国家标准 GB 7101 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

## 2.7 其它卫生要求

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; 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、总酸、可溶性固形物、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、为主要原料，辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、烟酸、食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5% 营养素强化风味饮料。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》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

洛阳嘉吉利饮品有限公司

2017 年 10 月 24 日