



412780S-2017



漯河市体宝饮品有限公司企业标准

Q/LTB 0001S-2017

营养素强化风味饮料

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

漯河市体宝饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市体宝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李天彬、张舒。

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）、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、豆浆、白砂糖、食用葡萄糖、乳粉、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、葡萄糖酸锌、乳酸钙、乳酸锌、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品香精（橙味香精、杂果味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、苹果味香精、棘梨味香精、蜂蜜味香精、龙眼味香精、红枣味香精、葡萄味香精、西瓜味香精、木瓜味香精、猕猴桃味香精、胡萝卜味香精、杨梅味香精、芒果味香精、荔枝味香精、樱桃味香精、乳味香精、豆奶味香精）中的多种为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料。

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 浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、豆浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.11 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.13 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.14 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 食品香精（橙味香精、杂果味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、苹果味香精、棘梨味香精、蜂蜜味香精、龙眼味香精、红枣味香精、葡萄味香精、西瓜味香精、木瓜味香精、猕猴桃味香精、胡萝卜味香精、杨梅味香精、芒果味香精、荔枝味香精、樱桃味香精、乳味香精、豆奶味香精）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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、味甜，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），%	≥ 0.2	GB/T 12143	
总酸，g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456	
pH 值	仅限钙+锌强化乳味饮料、钙强化乳味饮料、锌强化乳味饮料、钙强化豆奶味饮料	5.5-8.0	GB/T 5750
	除强化乳味饮料外的其它饮料	3.0-5.5	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12	
阿斯巴甜，g/kg	仅限添加阿斯巴甜的饮料 ≤ 0.6	GB 5009.263	
环己基氨基磺酸钠，g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料 ≤ 0.65	GB 5009.97	

乙酰磺胺酸钾, g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	仅限使用山梨酸钾一种防腐剂的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	仅限同时使用山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	仅限同时使用山梨酸钾、苯甲酸钠的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
日落黄(以日落黄计), g/kg	仅限同时使用日落黄、柠檬黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	仅限同时使用日落黄、柠檬黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	仅限使用苹果汁的饮料	≤	10	GB 5009.185
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	仅限使用维生素 B ₆ 的饮料		0.4-1.6	GB 5009.154
牛磺酸, g/kg	仅限使用牛磺酸的饮料		0.4-0.6	GB 5009.169
钙, mg/kg	仅限使用钙的饮料		160-1350	GB 5009.92
锌, mg/kg	仅限使用锌的饮料		3-20	GB 5009.14
同一功能的防腐剂、相同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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	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; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定,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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

营养素强化风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、豆浆、白砂糖、食用葡萄糖、乳粉、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、牛磺酸、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、葡萄糖酸锌、乳酸钙、乳酸锌、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、日落黄、柠檬黄、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品香精（橙味香精、杂果味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、苹果味香精、棘梨味香精、蜂蜜味香精、龙眼味香精、红枣味香精、葡萄味香精、西瓜味香精、木瓜味香精、猕猴桃味香精、胡萝卜味香精、杨梅味香精、芒果味香精、荔枝味香精、樱桃味香精、乳味香精、豆奶味香精）中的多种为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河市体宝饮品有限公司

2017 年 10 月 26 日

QB