

1.1.1.1.1.2



新乡市昊莱福饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0005S-2017

维生素强化果味饮料

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

新乡市昊莱福饮品有限公司 发布

注

前 言

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

本标准由新乡市昊莱福饮品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：田玉刚、郭鸿运。

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、二级反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₁、维生素 B₆、日落黄、柠檬黄、山梨酸钾、柠檬香精为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠 应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.10 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.11 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 或 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.16 柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。

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	从样品中取出一瓶，将本品倒入一洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其形态、色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色	
气味	淡淡的酸味，无异味	
滋味	酸甜适口，滋味柔和，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），% \geq	0.5	GB/T 12143
pH值	4.0~6.0	GB/T 5750.4或GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml \geq	0.5	GB/T 12456
维生素B ₁ ，mg/L	2.0~3.0	GB 5009.84
维生素B ₆ ，mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
烟酰胺，mg/L	3.3~15.0	GB 5009.89
牛磺酸，mg/L	400~600	GB 5009.169
总砷（以As计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（AK糖），g/L \leq	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L \leq	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L \leq	0.50	GB 5009.28
柠檬黄，g/L \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄，g/L \leq	0.05	GB 5009.35

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 (/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：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行； *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695和GB14881的规定。

2.7 其他要求

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。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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₁、维生素 B₆、日落黄、柠檬黄、山梨酸钾、柠檬香精为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量≥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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 10789 饮料通则、GB2760《食品添加剂使用标准》、GB14880《食品营养强化剂使用卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市昊莱福饮品有限公司

2017年9月28日

QB