



412667S-2017



河南省康福源中药生物科技有限公司企业标准

Q/HKZ 0015S-2017

维生素强化果味饮料

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

河南省康福源中药生物科技有限公司 发布

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准由河南省康福源中药生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：朱国战。

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产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁或浓缩桃汁）、白砂糖、葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、牛磺酸、维生素C、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、三聚磷酸钠、食用香精（红果香精、瓜拉纳香精、杂果香精、桃味香精）中的几种为原料，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料，或经调配、均质、灌装后杀菌而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 维生素强化果味饮料。

2 技术要求

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 浓缩桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.9 牛磺酸应符合 GB14759 的规定。
- 2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.19 红果香精、瓜拉纳香精、杂果香精、桃味香精应符合 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	检测方法
性状		液体	样品中取出1瓶（罐），将本品倒入一洁净烧杯中，自热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	维生素强化苹果味饮料	淡黄色	
	维生素强化桃味饮料	无色	
气味	维生素强化苹果味饮料	具有苹果的清香气味，无异味	
	维生素强化桃味饮料	具有桃的清香气味，无异味	
滋味	维生素强化苹果味饮料	具有苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	

维生素强化桃味饮料	具有桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
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	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），% \geq	1.0	GB/T12143
pH值	2.0-4.5	GB 5009.237或GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计） g/100ml \geq	0.1	GB/T 12456
维生素C, mg/L	250.0-500.0	GB 5009.86
牛磺酸, g/L	0.4-0.6	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
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）， g/L \leq	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/L \leq	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L \leq	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/L \leq	0.5	GB 5009.28
锌 ^a （以Zn计）， mg/L \leq	5.0	GB 5009.14
铁 ^a （以Fe计）， mg/L \leq	15	GB 5009.90
锡 ^a （以Sn计）， mg/L \leq	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L \leq	20	GB 5009.14或GB 5009.13或 GB 5009.90
展青霉素 ^b , μ g/L \leq	10	GB 5009.185
柠檬黄 ^b , g/L \leq	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^b , g/L \leq	0.015	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/L \leq	0.03	GB 5009.141

注：a、仅适用于金属罐装的检测。
b、仅适用于维生素强化苹果味饮料的检验。

2.4 微生物指标

2.4.1 聚酯瓶包装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） \leq	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） \leq	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。

2.4.2 铝易开盖三片灌装微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群计数或罐头食品商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

维生素强化果味饮料是以生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、浓缩果汁(浓缩苹果汁或浓缩桃汁)、白砂糖、葡萄糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、牛磺酸、维生素C、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、三聚磷酸钠、食用香精(红果香精、瓜拉纳香精、杂果香精、桃味香精)中的几种为原料,经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料,或经调配、均质、灌装后杀菌而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB148880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省康福源中药生物科技有限公司

2017年10月09日