



411352S-2017



洛阳七点半食品有限公司企业标准

Q/LQS 0002S-2017

维生素强化果味饮料

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

洛阳七点半食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳七点半食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李金方、李波。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬黄、诱惑红、山梨酸钾、六偏磷酸钠、杂果香精、红牛香精为原料，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、包装而制成的苹果汁含量不低于2.5%维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原料

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 18693 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.9 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.10 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 L-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 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.18 杂果香精、红牛香精应符合 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 ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
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

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 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

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；

*该项指标严于国家标准GB 2762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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

H H N

Q B

编制说明

维生素强化果味饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、牛磺酸、维生素B6（盐酸吡哆醇）、维生素B12（氰钴胺）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬黄、诱惑红、山梨酸钾、六偏磷酸钠、杂果香精、红牛香精为原料，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、封口、包装而制成的苹果汁含量不低于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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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、酵母指标严于国家标准GB 7101的规定。

洛阳七点半食品有限公司

2017年05月24日

QB