



412025S-2017



漯河市维恩食品有限公司企业标准

Q/LWS 0003S-2017

维生素强化果味饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

漯河市维恩食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河市维恩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷晓霞、李春燕。

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、标志和标签、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）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、烟酰胺、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、杂果香精、柠檬黄为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装工艺加工而成的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

3 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 杂果香精符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀	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、酸甜适口，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 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), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以一分子柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	4.5—6.5	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4—1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ (盐酸氰钴胺), μg/kg	0.6—1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5412.14
烟酸, mg/kg	3—18	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg	0.4—0.6	GB 5009.169
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

^a 仅限于金属罐装

2.4 微生物指标

金属罐装应符合商业无菌的规定，其它包装微生物指标应符合表 3 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，铝易开盖三片罐装产品微生物检验项目为商业无菌；型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

维生素强化果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、烟酰胺、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、杂果香精、柠檬黄为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装工艺加工而成的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的有关规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》等相关国家标准、行业标准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。

漯河市维恩食品有限公司

2017年07月06日