



412033S-2017



新乡市大海金银花食品有限公司企业标准

Q/XDH 0006S-2017

---

# 维生素强化风味饮料

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

---

新乡市大海金银花食品有限公司 发布

# 前 言

本标准文本按照 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。

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王绍海、李淑泉。

本标准自实施日起替代 Q/XDH 0006S-2017(2017-6-14 发布及实施)

H N

Q B

# 维生素强化风味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化风味饮料的要求、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（经粗滤、精滤、反渗透处理）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、烟酰胺、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、水蜜桃香精，经稀释、调配、高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的维生素强化风味饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.10 烟酰胺、维生素 B<sub>12</sub> 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 水蜜桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	从样品中取出维生素强化风味饮料，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有苹果清香气味，酸甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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），% $\geq$	1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）g/100mL $\geq$	0.1	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12
铜（以 Cu 计），mg/L $\leq$	5.0	GB 5009.13
锌（以 Zn 计），mg/L $\leq$	5	GB 5009.14
铁（以 Fe 计），mg/L $\leq$	15	GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/L $\leq$	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 mg/L $\leq$	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾，g/L $\leq$	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠，g/L $\leq$	0.32	GB 5009.97
牛磺酸，mg/L	400~600	GB 5009.169
维生素 B6，mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B12， $\mu$ g/L	0.6~1.8	GB/T 5009.217
烟酰胺（以烟酸计），mg/L	3.0~18.0	GB/T 5009.197
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L $\leq$	0.25	GB 5009.28
展青霉素， $\mu$ g/L $\leq$	10	GB 5009.185

## 2.4 微生物指标

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 <sup>a</sup> 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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

## 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 食品生产过程中卫生要求

食品生产加工过程中卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定; 食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

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

QB

## 编制说明

维生素强化风味饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、烟酰胺、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、水蜜桃香精，经稀释、调配、高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的维生素强化风味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制定了本企业标准，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 的规定。

新乡市大海金银花有限公司

2017年05月19日