

注



412066S-2017



安阳市京膳堂饮料有限公司企业标准

Q/AJY 0002S-2017

维生素强化风味饮料

2017-08-31 发布

2017-08-31 实施

安阳市京膳堂饮料有限公司 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。

本标准由安阳市京膳堂饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔彩宾。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、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（烟酸）、盐酸硫胺（维生素 B1）、盐酸吡哆醇（维生素 B6）、日落黄、柠檬黄、山梨酸钾为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.10 烟酰胺（烟酸）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.11 盐酸硫胺（维生素 B1）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.12 盐酸吡哆醇（维生素 B6）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 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，澄清透明	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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），%	1.0	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计），g/100mL	0.1	GB/T 12456
pH 值	3.5-6.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	0.3	GB 5009.12
盐酸硫胺（维生素 B1），mg/kg	2-3	GB 5009.84
盐酸吡哆醇（维生素 B6），mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
烟酰胺（烟酸），mg/kg	3-18	GB 5009.89
牛磺酸，mg/kg	400-600	GB 5009.169
乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/kg	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	0.50	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg	0.05	

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				
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；					
注：*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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、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。

H N

Q B

编制说明

维生素强化风味饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、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（烟酸）、盐酸硫胺（维生素 B1）、盐酸吡哆醇（维生素 B6）、日落黄、柠檬黄、山梨酸钾为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口、包装加工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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 2760《食品添加剂使用标准》、GB 14880《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的依据。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市京膳堂饮料有限公司

2017年08月01日