



411797S-2017



河南金太极食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2017

---

# 多维风味饮料

2017-08-09 发布

2017-08-09 实施

---

河南金太极食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南金太极食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张新义、朱五营、张 帆。

H N

Q B

# 多维风味饮料

## 1 范围

本标准规定了多维风味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羟甲基纤维素钠、柠檬酸、牛磺酸、柠檬酸钠、肌醇、烟酸、维生素C（抗坏血酸）、维生素B1（盐酸硫胺）、维生素B6（盐酸吡哆醇）、日落黄、胭脂红、山梨酸钾、食用香精（苹果香精），经调配、稀释、过滤、杀菌、灌装而制成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的多维风味饮料。

## 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 纯净水应符合GB 17323、GB 19298的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合GB17325和GB/T 18963的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB13104的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.8 羟甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.10 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.12 肌醇应符合《17食品添加剂 肌醇》（卫生部[2011]第19号公告）的规定。
- 2.1.13 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.14 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.15 维生素B1（盐酸硫胺）应符合GB 14751的规定。
- 2.1.16 维生素B6（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.20 苹果香精应符合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	取一定量混合均匀的被测样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
色 泽	具有该产品应有的淡黄色。	
滋味、气味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味，无异臭。	
状态	液体，无正常视力可见的外来异物，状态均匀。	

## 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
pH值	4.6~6.5	GB/T 5750.4
展青霉素 <sup>a</sup> / (μg/kg) ≤	10	GB 5009.185
可溶性固形物(20℃,折光计法), % ≥	2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100mL ≥	0.2	GB/T 12456
铅(以Pb计), mg/L ≤	0.2	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L ≤	0.20	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾, g/L ≤	0.30	GB/T 5009.140
维生素B1, mg/L	2~3	GB 5009.84
维生素B6, mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素C, mg/L	250~500	GB 5009.86
牛磺酸, g/L	0.4~0.6	GB/T 5009.169
肌醇, mg/L	60~120	GB/T 5009.196
烟酸, mg/L	3~18	GB 5009.89
日落黄, g/L ≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红, g/L ≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L ≤	0.30	GB 5009.28

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789. 2
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	1	10	GB4789. 3 (平板计数法)
沙门氏菌/ (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/mL)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
*霉菌/ (CFU/mL) ≤	10				GB4789. 15
*酵母/ (CFU/mL) ≤	10				GB4789. 15
a: 样品的采样及处理按GB4789. 1和GB/T4789. 21执行。 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限量值。 *: 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695的有关规定执行。

## 2.7 其它卫生要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB2763的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、浓缩苹果汁为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、羟甲基纤维素钠、柠檬酸、牛磺酸、柠檬酸钠、肌醇、烟酸、维生素C（抗坏血酸）、维生素B1（盐酸硫胺）、维生素B6（盐酸吡哆醇）、日落黄、胭脂红、山梨酸钾、食用香精（苹果香精），经调配、稀释、过滤、杀菌、灌装而制成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的多维风味饮料。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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准规定了多维风味饮料的要求、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GB7101《食品安全国家标准 饮料》、铅指标严于GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

河南金太极食品有限公司

2017年06月20日