



412210S-2017



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0015S-2017

维生素强化果味饮料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

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》编写

本标准由（河南省淼雨饮品股份有限公司）提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、韩甜甜、杨光。

本标准代替了 Q/HMY0015S-2016（2016.03.09 发布），相比较不同点如下：

---增加或删减了食品原料，完善了产品描述。

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、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、白砂糖、浓缩枸杞汁、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、杂果香精经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制成的维生素强化果味饮料。

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 浓缩枸杞汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 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 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.8 烟酰胺符合中华人民共和国药典 2015 年版二部的规定。
- 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应符合中华人民共和国药典 2015 年版二部的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.28 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 杂果香精应符合 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	指 标	检测方法
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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	黄色或棕红色	
气 滋 味	具有本品应具有香气，无异味，酸甜适口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀	

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	检测方法
可溶性固形物 (20℃ 折光计法), %	≥ 4.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
pH 值	2.0~6.0	GB/T 5750
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.2	GB 22255
牛磺酸, g/L	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酰胺(以烟酸计), mg/L	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ , mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/L	0.6~1.8	GB/T 5009.217
柠檬黄, g/L	≤ 0.08	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤ 0.08	GB 5009.141
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB5009.13
		GB5009.14
		GB5009.90

注：a 仅适用于易拉罐包装的产品。

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 (/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
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789. 21 执行。 2、※指该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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的要求；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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、白砂糖、浓缩枸杞汁、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、杂果香精经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制成的维生素强化果味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。本标准内容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、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司

2017年08月22日

QB