



412318S-2017



河南银河饮品有限公司企业标准

Q/HYH 0002S-2017

---

# 维生素强化果味饮料

2017-09-27 发布

2017-09-27 实施

---

河南银河饮品有限公司 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。

本标准由河南银河饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵龙山

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分类、要求、试验方法、检验规则及标志、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）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精（水蜜桃香精、柠檬味香精、西柚香精）、L-苹果酸、山梨酸钾、食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、烟酸、维生素 B<sub>6</sub> 中的几种经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不小于 2.5% 的维生素强化果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.14 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 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	检验办法
性 状	均匀液体	取样品一瓶置于洁净的烧杯
色 泽	无色	

	维生素强化柠檬果味饮料	无色	中, 在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味、并用清水漱口, 尝其滋味。
气 味	维生素强化水蜜桃果味饮料	具有水蜜桃气味, 无异味	
	维生素强化柠檬果味饮料	具有柠檬气味, 无异味	
滋 味	维生素强化水蜜桃果味饮料	具有水蜜桃滋味, 无异味	
	维生素强化柠檬果味饮料	具有柠檬滋味, 无异味	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质存在	

### 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	检验办法
pH 值	3.0~5.5	GB 5750.4
烟酸, mg/L	3.2~16	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> , mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾, g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185

\*本项目指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

### 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				检验办法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	20				GB 4789.15
*酵母菌, CFU/mL ≤	20				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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

### 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 14881 相关规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

维生素强化果味饮料以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、柠檬酸；柠檬酸钠、食用香精（水蜜桃香精、柠檬味香精、西柚香精）、L-苹果酸、山梨酸钾、食用盐、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、烟酸、维生素 B<sub>6</sub> 中的几种经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不小于 2.5% 的维生素强化果味饮料。参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762 的规定。

河南银河饮品有限公司

2017 年 9 月 4 日