



412119S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0016S-2017

营养素强化饮料

2017-09-06 发布

2017-09-06 实施

河南中沃实业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

附录A为本标准规范性内容。

本标准主要起草人：李志江、王会会。

本标准自实施日起替代Q/HZS 0016S-2017(2017-6-12实施及发布)。

H N

Q B

营养素强化饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化饮料的分类、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（经离子交换、过滤工艺）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩苹果汁、枸杞浓缩汁、橙浓缩汁、速溶绿茶粉、玛咖粉、复合氨基酸粉、 γ -氨基丁酸中的几种或多种为原料，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、瓜拉纳提取物）中的几种或多种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的营养素强化饮料。

2 规范性引用文件

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.6 橙浓缩汁应符合 GB/T 21730 和 GB17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩柚子汁、浓缩枸杞汁应符合 SB/T 10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.8 速溶绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.10 复合氨基酸粉应符合 Q/RYS0001S-2014，附录 A 的规定。
- 2.1.11 γ -氨基丁酸应符合卫生部 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.14 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

- 2.1.15 氰钴胺（维生素 B₁₂）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（杂果香精、草莓香精、西柚香精、柑橘类香精、瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香味，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。
色泽	具有本品应具有色泽	
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，允许有少量原料物质的沉淀	

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），%	≥	1.0	GB/T12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），%	≥	0.05	GB/T12456
pH值		2.5~4.5	GB/T8538

铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
牛磺酸, g/L		0.4~0.6	GB5009.169	
维生素B ₆ , mg/L		0.4~1.6	GB5009.154	
维生素B ₁₂ , μg/L		0.6~1.8	GB/T5009.217	
烟酸, mg/L		3~18	GB5009.89	
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.3	GB/T5009.140	
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB22255	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28	
柠檬黄, g/L	≤	0.05	GB5009.35	
诱惑红, g/L	混合莓味瓜拉纳型营养素强化饮料	≤	0.1	GB5009.141
	西柚味瓜拉纳型营养素强化饮料	≤	0.1	GB5009.141
	其他类型营养素强化饮料	≤	0.05	GB5009.141
展青霉素, μg/L	≤	10	GB5009.185	
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/L	≤	5.0	GB5009.87	
^a 锡, mg/L	≤	150	GB5009.16	
^b 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB5009.13 GB5009.14 GB5009.90	
^a 和 ^b 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
※ 霉菌, CFU/mL	10				GB4789.15
※ 酵母, CFU/mL	10				GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10第二法

备注：1、a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。
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。
3、※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

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩苹果汁、枸杞浓缩汁、橙浓缩汁、速溶绿茶粉、玛咖粉、复合氨基酸粉、 γ -氨基丁酸中的几种或多种为原料，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、瓜拉纳提取物）中的几种或多种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的营养素强化饮料。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GB7101《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。

本标准内容规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

河南中沃实业有限公司

2017年05月17日