



410168S-2018



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0007S-2018

牛磺酸强化维生素果味饮料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、吕东江、白永霞、苗瑞玲。

H N

Q B

牛磺酸强化维生素果味饮料

1 范围

本标准规定了牛磺酸强化维生素果味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（含枸杞提取物）为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的牛磺酸强化维生素果味饮料。

2 要求

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 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 绿茶粉应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 烟酰胺和维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.14 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出1份，将本品倒入无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色至棕黄色	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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 验 方 法
pH值	3.0—5.5	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸，g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
维生素 B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg	0.6—1.8	GB 5413.14
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4—1.6	GB 5009.154
烟酸，mg/kg	3—18	GB 5009.89
牛磺酸，g/kg	0.4—0.6	GB 5009.169
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
相同色泽的着色剂在混合使用时，各自用量占其最大用量比例之和不应超过1。		

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的平板计数法
沙门氏菌, /25ml	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
*霉菌, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌和酵母的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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

编制说明

风味苏打饮料以深井水（经二级反渗透、过滤）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（含枸杞提取物）为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的牛磺酸强化维生素果味饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州顶真食品有限公司

H N

Q B