



410172S-2018



河南协力食品有限公司企业标准

Q/HXL 0025S-2018

营养素强化风味饮料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

河南协力食品有限公司 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》编写。

本标准由河南协力食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王世三

H N

Q B

营养素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化风味饮料的分类、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（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 D（胆钙化醇）、维生素 B1（盐酸硫胺）、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、玛咖粉、食用盐、氯化钾、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（水蜜桃味香精、雪碧味香精、芒果味香精、提子味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、苹果味香精、甜橙味香精、雪梨味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、草莓味香精、菠萝味香精、西瓜味香精、红枣味香精、石榴味香精、柠檬味香精）中的多种，经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.10 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 食用香精（水蜜桃味香精、雪碧味香精、芒果味香精、提子味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、苹果味香精、甜橙味香精、雪梨味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、草莓味香精、菠萝味香精、西瓜味香精、红枣味香精、石榴味香精、柠檬味香精）应符合 GB 1886.208 的规定。

香精、石榴味香精、柠檬味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.15 维生素 D (胆钙化醇)、维生素 B₁₂ (氰钴胺)应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

2.1.16 维生素 B₁ (盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。

2.1.17 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。

2.1.18 维生素 C (抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.19 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.20 泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

2.1.21 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号 (关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告) 的规定。

2.1.22 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.23 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁应符合 GB 17325 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	均匀透明液体	从样品中随机取出一瓶, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	无色透明	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	3.0-5.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
展青霉素, μ g/kg	≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
锌 (以 Zn 计), mg/kg	3-20 (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)	GB 5009.14
钙 (以 Ca 计), mg/kg	160-1350 (仅适用于添加葡萄糖酸钙的产品)	GB 5009.92
维生素 E, mg/kg	10-40 (仅适用于添加维生素 E 的产品)	GB 5009.82
维生素 D, μ g/kg	2-10 (仅适用于添加的维生素 D 产品)	GB 5009.82
维生素 B ₁ , mg/kg	2-3 (仅适用于添加维生素 B ₁ 的产品)	GB 5009.84

维生素 B ₆ , mg/kg	0.4-1.6 (仅适用于添加维生素 B ₆ 的产品)	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg	0.6-1.8 (仅适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品)	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
维生素 C, mg/kg	250-500 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
烟酸, mg/kg	3-18 (仅适用于添加烟酸的产品)	GB 5009.89
泛酸, mg/kg	1.1-2.2 (仅适用于添加泛酸的产品)	GB 5009.210
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6 (仅适用于添加牛磺酸的产品)	GB 5009.169

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	采集方案及限量				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
*霉菌/ (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母/ (CFU/mL) ≤	10				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

注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。
注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求, 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

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用葡萄糖、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 D（胆钙化醇）、维生素 B1（盐酸硫胺）、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、玛咖粉、食用盐、氯化钾、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（水蜜桃味香精、雪碧味香精、芒果味香精、提子味香精、蓝莓味香精、西柚味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、苹果味香精、甜橙味香精、雪梨味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、山楂味香精、草莓味香精、菠萝味香精、西瓜味香精、红枣味香精、石榴味香精、柠檬味香精）中的多种，经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》等制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

河南协力食品有限公司

QB