



413456S-2018



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0003S-2018

多维强化果味饮料

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

温县乐品坊食品厂 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。

本标准由温县乐品坊食品厂提出并起草。

本标准起草人：任振兴、李珊珊、郑立红、吕中平。

本标准替代原标准：Q/WLS 0001S-2018《多维强化果味饮料》

H N

Q B

多维强化果味饮料

1 范围

本标准规定了多维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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、牛磺酸、烟酰胺、肌醇、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、柠檬黄、诱惑红、食用香精（苹果香精、杂果香精）中的几种，经乳化、调配、过滤、杀菌、灌装而制成的多维强化果味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 肌醇应符合应符合应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₁₂ 应符合应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.18 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.19 食用香精（苹果香精、杂果香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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	将本品倒入一洁净烧杯中，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	橙红色	
气、滋味	具有苹果和杂果混合香味，味酸甜、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009.270
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.20	GB 22255
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

诱惑红, g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185

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 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌	≤	10			GB 4789.15
*酵母	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注: 标注*为严于食品安全国家标准指标。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他卫生要求

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。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、牛磺酸、烟酰胺、肌醇、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、柠檬黄、诱惑红、食用香精（苹果香精、杂果香精）中的几种，经乳化、调配、过滤、杀菌、灌装而制成的多维强化果味饮料。

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》的规定，参照 GB/T 17325《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB7101《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提供依据。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101.

温县乐品坊食品厂

QB