



413344S-2018



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0022S-2018

强化维生素风味饮料

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵芳、闫文娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLS0019S-2018(备案号 411936S-2015)。

H N

Q B

强化维生素风味饮料

1 范围

本标准规定了强化维生素风味饮料的要求、检验方法、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、一级或二级反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁（浓缩苹果汁）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、速溶茶、玛咖粉、咖啡粉、咖啡豆浓缩粉（咖啡豆、麦芽糊精）、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸、麦芽糊精、牛磺酸、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、食用香精（混合水果香精、瓜拉纳提取物、枸杞提取物、绿咖啡豆提取物）中的几种，经调配、搅拌、杀菌、灌装而成的强化维生素风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.8 速溶茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.9 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 玛咖粉应符合 DBS53/001 的规定。
- 2.1.22 咖啡粉、咖啡豆浓缩粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 食用香精（混合水果香精、瓜拉纳提取物、枸杞提取物、绿咖啡豆提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	液体	从样品中取出 1 瓶，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	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品特有的香气，无异味	
滋 味	具有该产品特有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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），% \geq	1	GB/T 12143
总酸（以一分子柠檬酸计），g/100ml \geq	0.05	GB/T 12456
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ， μ g/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140

环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计), 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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
磷酸盐(以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
a 展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
a 只适用于添加浓缩苹果汁的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	GB4789.3 中的平板计数法
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 第 2 法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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：感官要求、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

强化维生素风味饮料是以生活饮用水（经过滤、一级或二级反渗透）为主要原料、加入浓缩果汁（浓缩苹果汁）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、速溶茶、玛咖粉、咖啡粉、咖啡豆浓缩粉（咖啡豆、麦芽糊精）、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸、麦芽糊精、牛磺酸、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、食用香精（混合水果香精、瓜拉纳提取物、枸杞提取物、绿咖啡豆提取物）中的几种，经调配、搅拌、杀菌、灌装而成的强化维生素风味饮料。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 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》指定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南栗子园食品饮料有限公司

Q B