



413889S-2018



河南汉荣饮品有限公司企业标准

Q/HHY 0003S-2018

---

# 维生素强化风味饮料

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

---

河南汉荣饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南汉荣饮品有限公司<sup>2</sup>和河北汉荣包装容器有限公司提出。

本标准由新乡市山楂综合利用工程技术研究中心<sup>1</sup>起草。

本标准主要起草人：宋小锋<sup>1</sup>、刘仲敏<sup>1</sup>、刘国发<sup>2</sup>。

本标准同时适用于河南汉荣饮品有限公司和河北汉荣包装容器有限公司。

河南汉荣饮品有限公司地址：卫辉市唐庄镇产业集聚区桃园西路

河北汉荣包装容器有限公司地址：晋州市朝阳路东段（纺织工业园区）

本标准自实施日起代替 Q/HHY 0003S-2018（备案号 413040S-2018，2018-09-28 发布实施）。

HHN

QB

# 维生素强化风味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩樱桃汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝（凤梨）汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩草莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩甘蔗汁、浓缩红毛丹汁、浓缩荔枝汁）、库拉索芦荟汁、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、结冷胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜<含苯丙氨酸>）、维生素 C（L-抗坏血酸钠）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、胭脂红、苋菜红、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、烟酸（烟酰胺）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、食用盐、食用香精（樱桃香精、橙味香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、乌梅香精、百香果香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、梨味香精、哈密瓜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、菠萝（凤梨）香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精、黄桃香精、酸梅香精、草莓香精、木瓜香精、蔓越莓香精、枸杞香精、红枣香精、甘蔗香精、红毛丹香精、荔枝香精、玫瑰香精、芦荟香精）中的几种为原料，经调配，杀菌灌装〔（金属罐）灌装杀菌〕，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 维生素强化风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩樱桃汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝（凤梨）汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩草莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩甘蔗汁、浓缩红毛丹汁、浓缩荔枝汁）应符合 GB 17325 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 15203 和 GB/T 20882 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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 25544 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 维生素 C (L-抗坏血酸钠)应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 烟酸(烟酰胺)应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.33 维生素 B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.34 食用香精(樱桃香精、橙味香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、乌梅香精、百香果香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、梨味香精、哈密瓜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、菠萝(凤梨)香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精、黄桃香精、酸梅香精、草莓香精、木瓜香精、蔓越莓香精、枸杞香精、红枣香精、甘蔗香精、红毛丹香精、荔枝香精、玫瑰香精、芦荟香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 库拉索芦荟汁应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，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
性 状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

## 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	2.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 0.3	GB/T 12143
烟酸(烟酰胺), mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
维生素 C, mg/kg	250~500	GB 5009.86
铅*(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), 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
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.05	
亮蓝 <sup>c</sup> , g/kg (仅限果味饮料)	≤ 0.025	
胭脂红 <sup>d</sup> , g/kg (仅限果味饮料)	≤ 0.025	
苋菜红 <sup>e</sup> , g/kg (仅限果味饮料)	≤ 0.025	
诱惑红 <sup>f</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
锌、铜、铁总和 <sup>g</sup> , mg/kg	≤ 20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
锡(以 Sn 计) <sup>h</sup> , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278

注 1: a 指标仅适于添加柠檬黄的产品; b 指标仅适于添加日落黄的产品; c 指标仅适于添加亮蓝的产品; d 指标仅适于添加胭脂红的产品; e 指标仅适于添加苋菜红的产品; f 指标仅适于添加诱惑红的产

品；相同色泽混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1；注 2：g 指标仅适于金属罐装产品；注 3：h 指标仅适于镀锡薄板容器包装产品；注 4：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 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件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 12695 及 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、可溶性固形物、菌落总数（适用于非商业无菌的产品）、大肠菌群（适用于非商业无菌的产品）、商业无菌（适用于商业无菌生产的产品）。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）、浓缩果汁（浓缩樱桃汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝（凤梨）汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩草莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩甘蔗汁、浓缩红毛丹汁、浓缩荔枝汁）、库拉索芦荟汁、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、结冷胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜<含苯丙氨酸>）、维生素 C（L-抗坏血酸钠）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、胭脂红、苋菜红、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、烟酸（烟酰胺）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、食用盐、食用香精（樱桃香精、橙味香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、乌梅香精、百香果香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、梨味香精、哈密瓜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、菠萝（凤梨）香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精、黄桃香精、酸梅香精、草莓香精、木瓜香精、蔓越莓香精、枸杞香精、红枣香精、甘蔗香精、红毛丹香精、荔枝香精、玫瑰香精、芦荟香精）中的几种为原料，经调配，杀菌灌装〔（金属罐）灌装杀菌〕，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 维生素强化风味饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了维生素强化风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汉荣饮品有限公司