



411291S-2018



河南汉荣饮品有限公司企业标准

Q/HHY 0002S-2018

---

# 维生素果味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 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>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：原增艳<sup>1</sup>，刘仲敏<sup>1</sup>，刘国发<sup>2</sup>。

本标准代替 2018 年 01 月 25 日发布的 Q/HHY 0002-2018

HN

QB

# 维生素果味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素果味饮料的分类、要求、试验方法、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、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁）、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 (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、 $\beta$ -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、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精)中的几种为原料,经调配,杀菌罐装(罐装杀菌),包装而成的果汁含量不少于 2.5% 维生素果味饮料。

## 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、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁)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(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 4479.1 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>(盐酸氰钴胺)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、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精)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	检测方法
色 泽	具有原料物质一致色泽	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	具有原料物质特有气、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	检测方法
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
烟酸 (烟酰胺), mg/L	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> , mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> , μg/L	0.6~1.8	GB 5009.217
维生素 C, mg/L	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/L	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 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/L	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.05	
亮蓝 <sup>c</sup> , g/L	≤ 0.025	
胭脂红 <sup>d</sup> , g/L	≤ 0.025	
苋菜红 <sup>e</sup> , g/L	≤ 0.025	
诱惑红 <sup>f</sup> , g/L	≤ 0.05	GB 5009.141
β-胡萝卜素, g/L	≤ 1.0	GB 5009.83
锌、铜、铁总和 <sup>g</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) <sup>h</sup> , mg/L	≤ 150	GB 5009.16
乙二胺四乙酸二钠, g/L	≤ 0.03	GB 5009.278
注 1: a 指标仅适于原料中添加柠檬黄的产品; b 指标仅适于原料中添加日落黄的产品; c 指标仅适于原料中添加亮蓝的产品; d 指标仅适于原料中添加胭脂红的产品; e 指标仅适于原料中添加苋菜红的产品; f 指标仅适于原料中添加诱惑红的产品; 相同色泽着色剂在混合使用时, 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。		

#### 2.4 微生物指标

金属罐装产品应符合商业无菌, 检测方法按照 GB 4789.26 执行。

其他包装产品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 <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 )	≤	15			GB 4789. 15
酵母* (CFU/mL)	≤	15			GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 mL)	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;</p> <p>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。</p> <p>注 3: *指标严于国家标准 GB 7101。</p>					

### 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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 12695 的规定要求。

### 2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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; 农药最大残留限量应符合 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、净含量、pH、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。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、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁）、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（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、 $\beta$ -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、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精）中的几种为原料，经调配，杀菌罐装（罐装杀菌），包装而成的果汁含量不少于 2.5% 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果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南汉荣饮品有限公司