



411263S-2018



内黄县腾飞饮品有限公司企业标准

Q/NTY 0005S-2018

维生素强化果味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

内黄县腾飞饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由内黄县腾飞饮品有限公司提出。

本标准由内黄县腾飞饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈连海。

H N

Q B

维生素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了维生素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（地下水经活性炭过滤、反渗透处理后）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、六偏磷酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、烟酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、玛咖粉、咖啡粉、绿茶粉、食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、柠檬黄、胭脂红，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成原果汁含量≥2.5%的维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.11 维生素 B₁₂（氰钴氨）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.12 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.19 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.20 绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。

2.1.21 食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)】应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 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	浅黄红色	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
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/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺), μg/L	0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸, g/L	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸, mg/L	3~18	GB 5009.89
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄, g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红, g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
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				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 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 (/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
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。					
注 3: * 霉菌、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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、总酸、pH、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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（地下水经活性炭过滤、反渗透处理后）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、六偏磷酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、烟酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、玛咖粉、咖啡粉、绿茶粉、食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、柠檬黄、胭脂红，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口加工而成原果汁含量≥2.5%的维生素强化果味饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

内黄县腾飞饮品有限公司