



411636S-2018



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0013S-2018

维生素强化风味饮料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

河南省华荣食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛欢、李广阔、杨治国。

H N

Q B

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、绿茶粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.8 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.9 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。

2.1.10 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.11 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.12 食品用香精（热带水果风味香精、复合水果风味香精、芒果风味香精、瓜拉纳香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及有无杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有特定的气味和滋味, 酸甜适口, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许有少量沉淀	

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
pH 值	2.5-5.5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.05	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
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 (仅适用于添加柠檬黄的饮料)	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1 (仅适用于添加诱惑红的饮料)	GB 5009.141
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02 (仅适用于添加亮蓝的饮料)	GB 5009.35
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
烟酸, mg/kg	3-18	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6 (仅适用于添加牛磺酸的饮料)	GB 5009.169
γ-氨基丁酸, mg/L	≥ 2 (仅适用于添加 γ-氨基丁酸的饮料)	NY/T 2890 或 QB/T 4587

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	采集方案及限量				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
*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
注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					
注 3: *霉菌和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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 12695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、pH、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。

H N

Q B

编制说明

维生素强化风味饮料是以生产用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、绿茶粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成。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/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《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。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省华荣食品有限公司