



412098S-2018



漯河市怡滕食品饮料有限公司企业标准

Q/LYY 0001S-2018

维生素强化果味饮料

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

漯河市怡滕食品饮料有限公司 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。

本标准由漯河市怡滕食品饮料有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/LYY 0003S-2017，并做以下修订：

原料牛磺酸代替烟酸

修订理化指标 pH 值范围

本标准起草人：潘勇涛、张文东。

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。

本标准适用于以深井水（经一级反渗透、过滤）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）、白砂糖、柠檬酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、牛磺酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（桃香精、柠檬香精、蓝莓香精、山楂香精）、亮蓝、日落黄、诱惑红、柠檬黄中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装而成果汁含量不小于 2.5% 的维生素强化果味饮料。

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 浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.4 维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 桃香精、柠檬香精、蓝莓香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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
色 泽	具有该产品特有色泽，色泽均一	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，将内容物倒入洁净烧杯中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性 状	液态	
气、滋味	具有该产品特有气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
柠檬黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
亮蓝，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
维生素 C，mg/kg	250~500	GB 5009.86
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
pH	2~5	GB/T 5750.4
注：1. 展青霉素指标仅适用于维生素强化山楂味饮料； 2. 柠檬黄适用于维生素强化柠檬味饮料； 3. 日落黄适用于维生素强化桃味饮料、维生素强化山楂味饮料； 4. 诱惑红适用于维生素强化柠檬味饮料、维生素强化蓝莓味饮料、维生素强化山楂味饮料； 5. 亮蓝适用于维生素强化蓝莓味饮料。		

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	100	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) ≤	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
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。					
※霉菌及酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、净含量、pH、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水（经一级反渗透、过滤）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁）、白砂糖、柠檬酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、牛磺酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用香精（桃香精、柠檬香精、蓝莓香精、山楂香精）、亮蓝、日落黄、诱惑红、柠檬黄中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装而成果汁含量不小于 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，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、贮存等。

微生物指标中霉菌及酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河市怡滕食品饮料有限公司