



412412S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0019S-2018

---

# 维生素强化风味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

漯河市永利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

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、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、牛磺酸、维生素 E、维生素 C、烟酰胺、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、山梨酸钾、β-胡萝卜素、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、焦糖色、食用香精（苹果味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、乳浊香精、复合果味香精），经调配、稀释（含气）、高温杀菌（不含气）、灌装、封口加工而成的维生素强化风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.5 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.15 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.16 维生素 B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的规定。
- 2.1.17 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.22 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.26 苹果味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、复合果味香精、乳浊香精应符合 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 验 方 法
	不含气			含气			
项 目	维生素强化风味饮料（原味）	维生素强化风味饮料（蜜桃味）	维生素强化风味饮料（柠檬味）	维生素强化风味饮料（复合果味）	维生素强化风味饮料（柠檬味）	维生素强化风味饮料（蜜桃味）	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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
性 状	液 态						
色 泽	黄色	无色	柠檬黄色	橘红色	无色		
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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
	维生素强化风味饮料（不含气）				维生素强化风味 饮料 （含气）		
	原味	蜜桃味	柠檬味	复合果味	柠檬味	蜜桃味	
可溶性固形物（20℃，折光 计法），% ≥	5.0						GB/T12143
pH 值	3.4±0.3						GB5009.237
维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg	0.4~1.6						GB5009.154
维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg	0.6~1.8	/	0.6~1.8	/	/	/	GB 5413.14
烟酸，mg/kg	3~18						GB5009.89
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6				/		GB5009.169
维生素 E，mg/kg	/	10~40		/	/	/	GB5009.82
维生素 C，mg/kg	/		250~ 500	/	/	/	GB5009.86
β-胡萝卜素，g/kg ≤	/		2.0	/	/	/	GB5009.83
柠檬黄，g/kg ≤	0.05	/					GB5009.35
诱惑红，g/kg ≤	0.05	/					GB5009.141
三氯蔗糖，g/kg ≤	0.25			/	0.25		GB22255
胭脂红，g/kg ≤	/			0.05	/		GB 5009.35
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计）， g/kg ≤	/			0.5	/		GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg ≤	0.3						GB/T5009.140
阿斯巴甜，g/kg ≤	/			0.6	/		GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg ≤	0.5						GB5009.28
磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ），g/kg ≤	/	5.0	/	5.0	/	5.0	GB5009.256
乙二胺四乙酸二钠，g/kg ≤	/	0.03	/	/	/	0.03	GB5009.278
总砷（以 As 计），mg/L ≤	0.2						GB 5009.11

铅※ (以 Pb 计), mg/L ≤	0.25	GB 5009.12
※ 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 中最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 2.4 微生物限量

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 中的平板计数法
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

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定, 食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、二氧化碳、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、牛磺酸、维生素 E、维生素 C、烟酰胺、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、山梨酸钾、β-胡萝卜素、诱惑红、胭脂红、柠檬黄、焦糖色、食用香精（苹果味香精、蜜桃味香精、柠檬味香精、乳浊香精、复合果味香精），经调配、稀释（含气）、高温杀菌（不含气）、灌装、封口加工而成的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/T 10789《饮料通则》、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、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

维生素 C 在柠檬味不含气维生素强化风味饮料中作为营养强化剂使用，β-胡萝卜素在柠檬味不含气维生素强化风味饮料中作为着色剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市永利食品有限公司