



412414S-2018



河南吉祥饮品有限公司企业标准

Q/HNJX 0003S-2018

# 维生素强化风味饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南吉祥饮品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南吉祥饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉祥饮品有限公司。

本标准主要起草人：王博。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、柠檬黄、诱惑红、速溶咖啡（原料、工艺见 Q/QC 0001S-2017）、山梨酸钾、苯甲酸钠、杂果香精、牛磺酸、烟酸、泛酸、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）中的几种原料组成，经调配、过滤、杀菌、灌装封盖、包装等工艺制成的维生素强化风味饮料。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.8 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.11 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.14 速溶咖啡应符合 Q/QC 0001S-2017，附录 A 的规定。
- 3.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 3.1.18 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.19 泛酸、维生素 B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》2015 版 二部的规定。
- 3.1.20 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.21 维生素 B<sub>6</sub>应符合 GB 14753 的规定。
- 3.1.22 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.23 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

### 3.2 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（杯），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，应符合表1。
色泽	呈该品种特有的色泽	
气味 滋味	具有该品种应有气味及滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 3.3 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），%	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.5~5.5	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.141
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
泛酸，mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
维生素 B <sub>1</sub> ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
维生素 C，mg/kg	250~500	GB 5009.86
维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217

\*该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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### 3.4 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
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
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
样品的采样及处理按GB4789. 1和GB/T4789. 21执行。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB14881 和 GB 12695 的规定。

### 3.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

## 4 检验

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

附录A



Q/QC

广东省食品安全企业标准

Q/QC 0001 S-2017

代替 Q/QC 0001 S-2016

速溶咖啡

2017-06-01 发布

2017-07-01 实施

东莞雀巢有限公司 发布

Q/QC 0001 S-2017

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准是对 Q/QC 0001 S-2016《速溶咖啡》的修订，自本标准实施之日起，原 Q/QC 0001 S-2016 同时废止。

本标准与原 Q/QC 0001 S-2016 相比，主要作了如下修改：

- 更新了规范性引用文件；
- 修改了产品分类；
- 取消了溶解时间指标；
- 修改了包装要求。

本标准由东莞雀巢有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：冯宛倩、钟雪芬、米谷 [雀巢(中国)有限公司]。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/QC 0001 S-2010、Q/QC 0001 S-2011、Q/QC 0001 S-2012、Q/QC 0001 S-2013、Q/QC 0001 S-2016。

## 速溶咖啡

### 1 范围

本标准规定了速溶咖啡的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章所规定的速溶咖啡产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 604 生咖啡
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

产品按工艺不同分为以下两类：

Q/QC 0001 S-2017

- a) 特级速溶咖啡：以速溶咖啡粉为原料，添加咖啡豆提取物，经原料筛选，异物剔除，包装等工序制成的固体饮料；
- b) 普通速溶咖啡：以咖啡豆为原料，经烘烤、水提取、喷雾干燥、添加或不添加咖啡豆提取物、包装等工艺制成的固体饮料。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 咖啡豆应符合 NY/T 604 的要求。
- 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 咖啡豆提取物应符合附录 A 的要求。
- 4.1.4 速溶咖啡粉应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.5 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

##### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	普通速溶咖啡	特级速溶咖啡
性 状	结构疏松的干燥颗粒或粉，无结块；允许有少量焦粒	干燥颗粒，无结块
色 泽	深褐色	褐色
气味及滋味	典型的咖啡滋味和香味，无异味，无异臭	咖啡滋味柔和，具有更浓的香气，无异味，无异臭
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

##### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤ 5.0
咖啡因 (按标识稀释冲调后), mg/kg	≥ 200
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
锡 (以 Sn 计)*, mg/kg	≤ 150
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 10.0

\* 仅适用于金属制品包装产品。

##### 4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1 000 CFU/g	10 000 CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
霉菌	≤ 50 CFU/g			
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g

Q/QC 0001 S-2017

注 1：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。

#### 4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求检验

取 5 g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 min 后，看烧杯底部有无异物。

##### 6.2 理化指标检验

###### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 第四法（卡尔·费休法）进行测定。

###### 6.2.2 咖啡因

按 GB 5009.139 进行测定，按照标签标示冲调方法计算冲调后的咖啡因含量。

###### 6.2.3 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

###### 6.2.4 锡

按 GB 5009.16 进行测定。

###### 6.2.5 赭曲霉毒素 A

按 GB 5009.96 进行测定。

##### 6.3 微生物检验

###### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 进行检验。

###### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中的平板计数法进行检验。

###### 6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 进行检验。

###### 6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 进行检验。

###### 6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法进行检验。

##### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 进行。

#### 7 检验规则

##### 7.1 原辅材料入库检验

Q/QC 0001 S-2017

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

## 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

7.2.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

7.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

7.3.2 组批和抽样：同一生产线、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3.3 检验项目：本标准第 4 章的全部项目和标签。

7.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

产品采用塑料制品、玻璃制品或金属制品包装，应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.5、GB 4806.9 的规定。

### 8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，与墙、地面间隔不少于 10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.2 符合上述的贮存条件下，塑料制品包装产品保质期为 24 个月，玻璃制品、金属制品包装产品保质期为 36 个月。

Q/QC 0001 S-2017

## 附录 A

(规范性附录)

## 原辅材料质量要求

## A.1 咖啡豆提取物

咖啡豆提取物是由纯咖啡豆经过烘烤、研磨、萃取、压榨、离心等工艺制成的液态物质和烘烤咖啡豆经过研磨后提取并在低温收集固态物质均匀混合组成的物质。其质量要求应符合表A.1的要求。

表A.1 咖啡豆提取物质量要求

项 目	指 标
组织状态	油状
滋味及气味	具有咖啡风味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质
重金属（以Pb计），mg/kg	10
总砷（以As计），mg/kg	3

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、柠檬黄、诱惑红、速溶咖啡(原料、工艺见 Q/QC 0001S-2017)、山梨酸钾、苯甲酸钠、杂果香精、牛磺酸、烟酸、泛酸、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺)、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C(抗坏血酸)中的几种原料组成，经调配、过滤、杀菌、灌装封盖、包装等工艺制成的维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》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉祥饮品有限公司