



412470S-2018



河南爱杞枣食品有限公司企业标准

Q/HAS 0002S-2018

营养素强化风味饮料

2018-08-14 发布

2018-08-14 实施

河南爱杞枣食品有限公司 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。

本标准由河南爱杞枣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江彦丽、谢永广、王永宏。

H N

Q B

营养素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化风味饮料的分类、要求、检验方法、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（经过滤、反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁）、食用香精【苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、菠萝味香精、柚子味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、青梅味香精、橙味香精、雪碧味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、雪碧味香精、可乐味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、乌龙茶味香精、口感风味香精】、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、玛咖粉、咖啡粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乙基麦芽酚、葡萄糖酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、肌醇中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装（添加或不添加氮气）、二次杀菌或不杀菌、封口、包装加工而成的营养素强化风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.19 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.20 浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 食用香精【苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、菠萝味香精、柚子味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、青梅味香精、橙味香精、雪碧味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、雪碧味香精、可乐味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、乌龙茶味香精、口感风味香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.33 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号（关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.34 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.35 乌龙茶粉、茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.38 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.39 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.40 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.41 维生素 B₁₂（氰钴胺）、泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.42 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.43 肌醇应符合卫生部公告 2011 年第 19 号《关于亚硝酸钾等 27 个食品添加剂产品标准的公告》的规定。
- 2.1.44 氮气应符合 GB 29202 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	从样品中随机取出一瓶，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。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05 ^a 0.1 ^b	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.05 ^a 0.1 ^b	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	≤ 0.025（仅适用于添加亮蓝的果味饮料）	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5 ^c	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0 ^c	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 10（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	GB 5009.185
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^d 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30 GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.60 GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）	≤ 0.65 GB 5009.97

	(以环己基氨基磺酸计), g/kg		
	三氯蔗糖(蔗糖素), g/kg	≤	0.25
e 营养素	锌(以 Zn 计), mg/kg		3~20
	维生素 B ₁ , mg/kg		2~3
	维生素 B ₆ , mg/kg		0.4~1.6
	维生素 B ₁₂ , μg/kg		0.6~1.8
	烟酸, mg/kg		3~18
	泛酸, mg/kg		1.1~2.2
	牛磺酸, g/kg		0.4~0.6
	肌醇, mg/kg		60~120
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20(仅适用于采用易拉罐包装的产品)	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡(以 Sn 计), mg/L	≤	150(仅适用于采用易拉罐包装的产品)	GB 5009.16
<p>注: a仅适用于同时使用柠檬黄和日落黄的饮料; b仅适用于单独使用柠檬黄、日落黄中一种的产品; c仅适用于添加单种防腐剂(山梨酸钾或苯甲酸钠)的产品; d仅适用于添加该种甜味剂的产品; e仅适用于添加该种营养素的产品; *铅指标应严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 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。 相同色泽的着色剂在混合使用时,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。</p>			

2.4 微生物限量

铝易开盖三片罐(易拉罐)装产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

其它包装的产品,其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 ^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
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 样品的采样和处理按 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。					

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

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：（1）铝易开盖三片罐（易拉罐）装产品：感官、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌。

（2）其它包装的产品：感官要求、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁）、食用香精【苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、菠萝味香精、柚子味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、青梅味香精、橙味香精、雪碧味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）、杂果味香精、红牛味香精、雪碧味香精、可乐味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、红茶味香精、茉莉花茶味香精、乌龙茶味香精、口感风味香精】、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、玛咖粉、咖啡粉、乌龙茶粉、茉莉花茶粉、绿茶粉、红茶粉、乙基麦芽酚、葡萄糖酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、肌醇中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装（添加或不添加氮气）、二次杀菌或不杀菌、封口、包装加工而成的营养素强化风味饮料（其中果味饮料的果汁含量≥2.5%）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照GB/T 10789《饮料通则》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了营养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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

本标准中维生素C（抗坏血酸）为抗氧化剂。

河南爱杞枣食品有限公司