



412570S-2018



沁阳市康源食品厂企业标准

Q/QKY 0002S-2018

维生素强化风味饮料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

沁阳市康源食品厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由沁阳市康源食品厂提出并起草。

本标准起草人：范磊、任菊文。

H N

Q B

维生素强化风味饮料

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

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用香精【红牛香精、混合水果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量≥2.5%的维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.19 烟酰胺、维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.20 红牛香精、瓜拉纳香精、混合水果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	均匀透明液体	从样品中取出1瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,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
色 泽	浅棕黄色,色泽均匀一致	
气 味	有红牛和混合水果清香气味,无异味	
滋 味	具有混合水果应有的滋味,酸甜可口,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固性物(20℃,折光计法),g/100mL	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH值	2.8-4.5	GB/T 5750.4
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
牛磺酸,g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
烟酸,mg/kg	3.0-18.0	GB 5009.89
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
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素),g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄，g/kg	≤	0.04	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤	0.04	GB 5009.141
展青霉素，μg/kg	≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a ，(mg/L)	≤	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
注：a 仅适用于金属罐装饮料。			

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	10 ²	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	≤	10			GB 4789.15
* 酵母，CFU/mL	≤	10			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。					
注3：* 霉菌、酵母指标严于 GB7101。					

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数。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（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，辅以柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用香精【红牛香精、混合水果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、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。

本标准中霉菌、酵母指标严于 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

沁阳市康源食品厂