



412635S-2018



延津怡凯绿色饮品有限公司企业标准

Q/YJK 0003S-2018

维生素强化风味饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

延津怡凯绿色饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由延津怡凯绿色饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李新鹏、郭海亮、李小召。

本标准自实施之日起代替 Q/YYK 0003S—2015。

HN

QB

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。

本标准适用于以地下水(经过滤、二级反渗透)、浓缩苹果汁为原料,加入白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、牛磺酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、维生素B₆、维生素B₁₂、柠檬黄、诱惑红、瓜拉纳香精,经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的苹果汁含量不低于2.5%的维生素强化风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.8 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 瓜拉纳香精应符合 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
性 状	液体	从样品中出 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	浅棕红色	
气 味	有苹果清香气味，无异味	
滋 味	具有苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
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
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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

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 ^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, /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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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 值的样品件数; 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。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

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; 食品营养强化剂使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

编制说明

维生素强化风味饮料是以地下水(经过滤、二级反渗透)、浓缩苹果汁为原料,加入白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、牛磺酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、维生素B₆、维生素B₁₂、柠檬黄、诱惑红、瓜拉纳香精,经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的苹果汁含量不低于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 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、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

延津怡凯绿色饮品有限公司

H N
Q B