



412657S-2018



焦作市欧冠饮品有限公司企业标准

Q/JOY 0001S-2018

维生素强化风味饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

焦作市欧冠饮品有限公司 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。

本标准由焦作市欧冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李斌华。

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。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、绿咖啡豆粉、玛咖粉、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精中的多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 绿咖啡豆粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合卫计委关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.9 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.10 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.11 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.12 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 食用香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精应符合 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.2 GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1 GB/T 12456
pH 值		2.0~5.0 GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140

(适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)			
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg (适用于添加环己氨基磺酸钠的产品)	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的产品)	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的产品	≤	0.1
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	
日落黄(以日落黄计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05
亮蓝(以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的产品	≤	0.025
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	适用于添加诱惑红的产品	≤	0.1
苋菜红(以苋菜红计), g/kg	适用于添加苋菜红的产品	≤	0.05
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	适用于仅添加山梨酸钾的产品	≤	0.5
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	适用于仅添加苯甲酸钠的产品	≤	1.0
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	
烟酸, mg/kg	适用于添加烟酸的产品		3~18
牛磺酸, g/kg	适用于添加牛磺酸的产品		0.4~0.6
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	适用于添加维生素 B ₆ 的产品		0.4~1.6
维生素 B ₁₂ (盐酸氰钴胺), μg/kg	适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品		0.6~1.8
展青霉素, μg/kg	适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品	≤	20
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
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。 ^a 仅适用于金属罐装。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,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 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					

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

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 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、商业无菌(经商业无菌生产的产品)、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)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生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、绿咖啡豆粉、玛咖粉、牛磺酸、烟酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精中的多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照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。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市欧冠饮品有限公司

QB