



412677S-2018



济源市伊思特生物科技有限公司企业标准

Q/JYS 0002S-2018

维生素强化风味饮料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

济源市伊思特生物科技有限公司 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》编写。

本标准由济源市伊思特生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：范磊。

本标准自发布实施日起替代 Q/JYS 0002S-2017。

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-苹果酸或 L-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 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.20 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。

2.1.21 红牛香精、瓜拉钠香精、混合水果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 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。

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/lg	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	≤ 0.3	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) (以环己基氨基磺酸	≤ 0.65	GB 5009.97

计), g/kg			
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、酵母指标严于食品安全国家标准 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-苹果酸或 L-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》。

济源市伊思特生物科技有限公司