



412374S-2018



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0012S-2018

维生素强化果味饮料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

许昌红威食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由许昌红威食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪平。

H N

Q B

维生素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了维生素强化果味饮料的分类、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、蜂蜜、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、咖啡（经烘焙、粉碎）、玛咖粉、食用盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、烟酸、肌醇、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、食用香精[苹果香精、柠檬香精、蜜桃香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）]、氮气或二氧化碳中的几种为主要原料，经稀释、调配、过滤、高温杀菌、灌装封口、包装或灌装封口后高温杀菌包装制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 维生素强化果味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 柠浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号玛咖粉的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.16 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.23 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.24 肌醇应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.25 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.26 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.30 苹果香精、柠檬香精、蜜桃香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 氮气应符合 GB 29202 的规定。
- 2.1.32 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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	从样品中取出一瓶产品，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	苹果苏打维生素强化苹果味饮料	无 色	
	柠檬苏打维生素强化柠檬味饮料	无 色	
	蜜桃苏打维生素强化蜜桃味饮料	无 色	
	维生素强化什果味饮料	黄 色	
	维生素强化什果味饮料（咖啡型）	黄 色	
	维生素强化什果味饮料（玛咖型）	黄 色	
	维生素强化什果味饮料（牛磺酸型）	黄 色	
气 味、滋 味	苹果苏打维生素强化苹果味饮料	有苹果的香气，酸甜适口，无异味	
	柠檬苏打维生素强化柠檬味饮料	有柠檬的香气，酸甜适口，无异味	
	蜜桃苏打维生素强化蜜桃味饮料	有蜜桃的香气，酸甜适口，无异味	
	维生素强化什果味饮料	有多种水果的香气，酸甜适口，无异味	
	维生素强化什果味饮料（咖啡型）	有多种水果的香气，酸甜适口，无异味	
	维生素强化什果味饮料（玛咖型）	有多种水果的香气，酸甜适口，无异味	
	维生素强化什果味饮料（牛磺酸型）	有多种水果的香气，酸甜适口，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量原料沉淀		

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），%	≥	0.1	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.05	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
pH 值		3.0~4.5	GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.35	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.50	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.20	GB 22255

天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.60	GB 5009.263
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
咖啡因 ^c , mg/kg		20.00~300.00	GB 5009.139
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		3~18	GB 5009.89
肌醇, mg/lg		60~120	GB 5009.270
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
锌(以Zn计) ^d , mg/L	≤	15	GB 5009.14
铁(以Fe计) ^d , mg/L	≤	5	GB 5009.90
锡(以Sn计) ^d , mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
<p>注: a、仅适合于添加柠檬黄产品的检验; b、仅适合于添加诱惑红产品的检验; c、仅适合于添加咖啡产品的检验; d、仅适合于金属罐产品的检验;</p> <p>备注: 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。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p>			

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) ≤	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
<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>					

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 GB14881 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; 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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、咖啡（经烘焙、粉碎）、玛咖粉、食用盐、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、牛磺酸、烟酸、肌醇、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、食用香精[苹果香精、柠檬香精、蜜桃香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）]、氮气或二氧化碳中的几种为主要原料，经稀释、调配、过滤、高温杀菌、灌装封口、包装或灌装封口后高温杀菌包装制成的果汁含量≥2.5%维生素强化果味饮料。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。

本标准规定了维生素强化果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌红威食品有限公司