



412874S-2018



焦作市恒伟饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0002S-2018

维生素强化风味饮料

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

焦作市恒伟饮品有限公司 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。

本标准由焦作市恒伟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、绿茶粉、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B₁（盐酸硫胺）、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 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.10 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.11 肌醇应符合卫计委关于亚硝酸钾等 27 个食品添加剂产品标准的公告（2011 年第 19 号公告）的规定。
- 2.1.12 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。

- 2.1.14 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34 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), %		≥	0.5	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
*铅 (以 Pb 计), mg/L		≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)		≤	0.3	GB/T 5009.140
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	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05	
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	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的产品	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	适用于添加诱惑红的产品	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	适用于添加苋菜红的产品	≤	0.05	GB 5009.35
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	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.25	
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	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品	≤	0.5	
烟酸, mg/kg	适用于添加烟酸的产品		3~18	GB 5009.89
肌醇, mg/kg	适用于添加肌醇的产品		60~120	GB 5009.270
牛磺酸, g/kg	适用于添加牛磺酸的产品		0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 B ₁ , mg/kg	适用于添加维生素 B ₁ 的产品		2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg	适用于添加维生素 B ₆ 的产品		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg	适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品		0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
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	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
相同功能的添加剂 (同一功能的防腐剂、相同色泽的着色剂) 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, /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

^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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 GB2760 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(经商业无菌生产的饮料)、菌落总数(非经商业无菌生产的饮料)、大肠菌群(非经商业无菌生产的饮料)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、绿茶粉、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素B₁（盐酸硫胺）、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 $\geq 2.5\%$ ）。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

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。

焦作市恒伟饮品有限公司