



412891S-2018



驻马店市祥福源食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0007S-2018

维生素强化果味饮料

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

驻马店市祥福源食品有限公司 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。

本标准由驻马店市祥福源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩如意、张志勇。

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要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经活性炭过滤、反渗透处理后）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、六偏磷酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、烟酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食品用香精（杂果香精含瓜拉纳提取物）、食用盐、柠檬黄、诱惑红，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.14 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（杂果香精含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 50mL，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	呈黄色透明的液体	
气、滋味	具有复合水果的气、滋味，酸甜适口，无异味	
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),%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	2.5~4.5	GB/T 5750
维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺), μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
柠檬黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.25	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的要求；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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（地下水经活性炭过滤、反渗透处理后）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、绿茶粉、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、牛磺酸、六偏磷酸钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、烟酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食品用香精（杂果香精含瓜拉纳提取物）、食用盐、柠檬黄、诱惑红，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

驻马店市祥福源食品有限公司