



413040S-2018



河南汉荣饮品有限公司企业标准

Q/HHY 0003S-2018

维生素强化风味饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南汉荣饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南汉荣饮品有限公司²提出。

本标准由新乡市山楂综合利用工程技术研究中心¹起草。

本标准主要起草人：宋小锋¹，刘仲敏¹，刘国发²。

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、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩樱桃汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝（凤梨）汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩草莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩甘蔗汁、浓缩红毛丹汁、浓缩荔枝汁）、库拉索芦荟汁、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、结冷胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、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<含苯丙氨酸>）、维生素 C（L-抗坏血酸钠）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、胭脂红、苋菜红、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、烟酸（烟酰胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、食用盐、食用香精（樱桃香精、橙味香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、乌梅香精、百香果香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、梨味香精、哈密瓜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、菠萝（凤梨）香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精、黄桃香精、酸梅香精、草莓香精、木瓜香精、蔓越莓香精、枸杞香精、红枣香精、甘蔗香精、红毛丹香精、荔枝香精、玫瑰香精、芦荟香精）中的几种为原料，经调配，杀菌灌装〔（金属罐）灌装杀菌〕，包装而成的果汁含量不少于 2.5% 维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩樱桃汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝（凤梨）汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩草莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩甘蔗汁、浓缩红毛丹汁、浓缩荔枝汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 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 维生素 C (L-抗坏血酸钠)应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 烟酸(烟酰胺)应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.34 食用香精(樱桃香精、橙味香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、乌梅香精、百香果香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、梨味香精、哈密瓜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、菠萝(凤梨)香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精、黄桃香精、酸梅香精、草莓香精、木瓜香精、蔓越莓香精、枸杞香精、红枣香精、甘蔗香精、红毛丹香精、荔枝香精、玫瑰香精、芦荟香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 库拉索芦荟汁应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 及 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，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
性 状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 0.3	GB/T 12143
烟酸(烟酰胺), mg/kg	3~18	GB 5009.89
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
维生素 C, mg/kg	250~500	GB 5009.86
铅*(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
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	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.05	
亮蓝 ^c , g/kg (仅限果味饮料)	≤ 0.025	
胭脂红 ^d , g/kg (仅限果味饮料)	≤ 0.025	
苋菜红 ^e , g/kg (仅限果味饮料)	≤ 0.025	
诱惑红 ^f , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
锌、铜、铁总和 ^g , mg/kg	≤ 20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
锡(以 Sn 计) ^b , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278

注 1: a 指标仅适于添加柠檬黄的产品; b 指标仅适于添加日落黄的产品; c 指标仅适于添加亮蓝的产品; d 指标仅适于添加胭脂红的产品; e 指标仅适于添加苋菜红的产品; f 指标仅适于添加诱惑红的产品

品；相同色泽混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1；注 2：g 指标仅适于金属罐装产品；注 3：h 指标仅适于镀锡薄板容器包装产品；注 4：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

金属罐装产品应符合商业无菌，检测方法按照 GB 4789.26 执行。

其他包装产品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
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。					

2.5 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要求

应符合 GB 12695 及 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；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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩樱桃汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝（凤梨）汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩树莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩草莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩甘蔗汁、浓缩红毛丹汁、浓缩荔枝汁）、库拉索芦荟汁、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、黄原胶、卡拉胶、魔芋粉、结冷胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、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<含苯丙氨酸>)、维生素 C (L-抗坏血酸钠)、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、胭脂红、苋菜红、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、烟酸(烟酰胺)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂ (盐酸氰钴胺)、食用盐、食用香精(樱桃香精、橙味香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、乌梅香精、百香果香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、梨味香精、哈密瓜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、菠萝(凤梨)香精、火龙果香精、枇杷香精、蓝莓香精、树莓香精、黄桃香精、酸梅香精、草莓香精、木瓜香精、蔓越莓香精、枸杞香精、红枣香精、甘蔗香精、红毛丹香精、荔枝香精、玫瑰香精、芦荟香精)中的几种为原料,经调配,杀菌灌装〔(金属罐)灌装杀菌〕,包装而成的果汁含量不少于 2.5% 维生素强化风味饮料。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 7101 《食品安全国家标准 饮料》,制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汉荣饮品有限公司