



412730S-2018



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0004S-2018

---

# 维生素强化风味饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

---

南阳市广寿保健品有限责任公司 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》的规定编写。

本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：杨玉环。

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、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经粗虑、吸附、二级过滤）、金银花、绿茶经水煮提取、浓缩，添加白砂糖、绿茶粉、盐酸硫胺（维生素 B<sub>1</sub>）、烟酸、磷酸二氢钠、乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、磷酸、柠檬酸、山梨酸钾中的多种为原料，经配制、灌装、灭菌、包装而制成的维生素强化风味饮料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.9 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.10 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.11 绿茶应符合 GB /T 14456.2 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.13 金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.14 绿茶粉应符合 DB32/T 751 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	检测方法
性 状	液体均匀透明，放置后允许有少量沉淀	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下，观察色泽、检查性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	味稍甜、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	检测方法
pH	4.5~6.5	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/L	≥ 0.5	GB/T 12143

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸二氢钠（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
钙（以Ca计），mg/kg		160 ~ 1350	GB 5009.92
铁（以Fe计），mg/kg		10 ~ 20	GB 5009.90
锌（以Zn计），mg/kg		3 ~ 20	GB 5009.14
维生素B <sub>1</sub> ，mg/kg		2 ~ 3	GB 5009.84
烟酸，mg/kg		3 ~ 18	GB 5009.89
注1：钙、铁、锌、山梨酸钾适用于钙铁锌金银花饮料；			
注2：维生素B <sub>1</sub> 、烟酸、磷酸二氢钠适用于七点维生素强化饮料。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
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
霉菌*（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
酵母*（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
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* 严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 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 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

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；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、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。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（经粗虑、吸附、二级过滤）、金银花、绿茶经水煮提取、浓缩，添加白砂糖、绿茶粉、盐酸硫胺（维生素 B<sub>1</sub>）、烟酸、磷酸二氢钠、乳酸钙、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、磷酸、柠檬酸、山梨酸钾中的多种为原料，经配制、灌装、灭菌、包装而制成的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/T 31326《植物饮料》要求制订本企业标准，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、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳市广寿保健品有限责任公司

H N  
Q B