



410125S-2019



河南望圆食品有限公司企业标准

Q/HWY 0001S-2019

维生素强化风味饮料

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

河南望圆食品有限公司 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。

本标准由河南望圆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周红军。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、西柚味香精、混合水果味香精、树莓味香精、柑橘味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、菠萝味香精）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）中几种为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装而成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料果汁含量不低于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 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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、西柚味香精、混合水果味香精、树莓味香精、柑橘味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、菠萝味香精）应符合 GB 30616 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（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 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	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的香气、滋味，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），%	≥	1.0	GB/T 12143	
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456	
pH值		3.0~6.5	GB/T 5750.4	
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	
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11	
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255	
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	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
展青霉素 ^a ，μ/kg	≤	20	GB 5009.185	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	适用于仅添加柠檬黄的饮料	≤	GB 5009.35	
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤		0.05
日落黄（以日落黄计），g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤		0.05
	适用于添加胭脂红的果味饮料	≤		0.05
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	适用于添加亮蓝的饮料	≤		0.02

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；^a 仅限于添加浓缩苹果汁产品检测。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。

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

注1: ^a样品的采样及处理按GB4789.1和GB4789.21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、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、食用香精（苹果味香精、柠檬味香精、西柚味香精、混合水果味香精、树莓味香精、柑橘味香精、水蜜桃味香精、荔枝味香精、菠萝味香精）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）中几种为原料，经调配、杀菌、过滤、灌装而成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料果汁含量不低于2.5%）。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南望圆食品有限公司

QB