



410178S-2019



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0017S-2019

维生素风味饮料

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

河南省华荣食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李广阔。

H N

Q B

维生素风味饮料

1 范围

本标准规定了维生素风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗坏血酸）、食用盐、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、蜂蜜、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩金桔汁、浓缩黄瓜汁、浓缩杨梅汁）、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、金桔香精、黄瓜香精、杨梅香精）中的几种为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的维生素风味饮料。

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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.10 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩金桔汁、浓缩黄瓜汁、浓缩杨梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.13 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.14 食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、金桔香精、黄瓜香精、杨梅香精）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	均匀状液体	从样品中随机取出一瓶，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜可口，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
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
维生素B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140

注: *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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采集方案 ^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
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 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为

微生物指标最高安全限量值。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，食品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、pH值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗坏血酸）、食用盐、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、蜂蜜、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩金桔汁、浓缩黄瓜汁、浓缩杨梅汁）、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、金桔香精、黄瓜香精、杨梅香精）中的几种为原料，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的维生素风味饮料。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 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了维生素风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

河南省华荣食品有限公司

QB