



410189S-2019



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0032S-2019

---

# 维生素强化风味饮料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

辉县市优珍饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞。

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、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、 $\gamma$ -氨基丁酸（GABA）、蜂蜜、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、奇异果风味香精、樱桃风味香精、石榴风味香精、蔓越莓风味香精、莓类风味香精、蓝莓风味香精、柠檬风味香精、水蜜桃风味香精、苹果风味香精、荔枝风味香精、柚子风味香精、芒果风味香精、菠萝风味香精、金橘风味香精、青柠风味香精、橙风味香精、西瓜风味香精、仙人掌风味香精、黄瓜风味香精、百香果风味香精、凤梨风味香精、椰子风味香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的维生素强化风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.9 盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11  $\gamma$ -氨基丁酸（GABA）应符合 QB/T 4587 和卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。

2.1.12 食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、奇异果风味香精、樱桃风味香精、石榴风味香精、蔓越莓风味香精、莓类风味香精、蓝莓风味香精、柠檬风味香精、水蜜桃风味香精、苹果风味香精、荔枝风味香精、柚子风味香精、芒果风味香精、菠萝风味香精、金橘风味香精、青柠风味香精、橙风味香精、西瓜风味香精、仙人掌风味香精、黄瓜风味香精、百香果风味香精、凤梨风味香精、椰子风味香精）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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	透明	
气、滋味	具有相应水果的气、滋味，滋味柔和， 酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计），g/100ml	≤ 1.5	GB/T 12456
pH 值	2.5~5.5	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	10				GB 4789.15
* 酵母，CFU/mL ≤	10				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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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 值的样品件数; 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。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

## 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、可溶性固形物、总酸、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

维生素强化风味饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用盐、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、 $\gamma$ -氨基丁酸（GABA）、蜂蜜、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、奇异果风味香精、樱桃风味香精、石榴风味香精、蔓越莓风味香精、莓类风味香精、蓝莓风味香精、柠檬风味香精、水蜜桃风味香精、苹果风味香精、荔枝风味香精、柚子风味香精、芒果风味香精、菠萝风味香精、金橘风味香精、青柠风味香精、橙风味香精、西瓜风味香精、仙人掌风味香精、黄瓜风味香精、百香果风味香精、凤梨风味香精、椰子风味香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

辉县市优珍饮品有限公司