



410203S-2019



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/YYY 0024S-2019

---

# 维生素强化风味饮料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

新乡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。

本标准由新乡市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星、李小召。

本标准适用于：新乡市优珍饮品有限公司

山西优珍食品饮料有限公司

地址：太原市杏花岭区北河湾67-1号

辉县市优珍饮品有限公司

地址：辉县市产业集聚区城西工业园

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。

本标准适用于以生活饮用水（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、维生素 C、食用盐、蜂蜜、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、黄瓜浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、樱桃浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、西瓜浓缩汁、百香果浓缩汁、菠萝浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、奇异果香精、樱桃香精、蔓越莓香精、西瓜香精、仙人掌香精、百香果香精、菠萝香精、芦荟香精、哈密瓜香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 2.5% 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 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、黄瓜浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、樱桃浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、西瓜浓缩汁、百香果浓缩汁、菠萝浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

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

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精，杨梅香精、奇异果香精、樱桃香精、蔓越莓香精、西瓜香精、仙人掌香精、百香果香精、菠萝香精、芦荟香精、哈密瓜香精）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	具有相应产品应有的气、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	2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	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
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
溴酸盐, μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10

a 仅适用于苹果味维生素强化风味饮料、芦荟仙人掌味维生素强化风味饮料。

## 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>	GB4789.2
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
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 值的样品件数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					
*该指标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 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 GB14880 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

维生素强化风味饮料以生活饮用水（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、维生素 C、食用盐、蜂蜜、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁，橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、黄瓜浓缩汁、猕猴桃浓缩汁、樱桃浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、西瓜浓缩汁、百香果浓缩汁、菠萝浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、奇异果香精、樱桃香精、蔓越莓香精、西瓜香精、仙人掌香精、百香果香精、菠萝香精、芦荟香精、哈密瓜香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 2.5% 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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、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。

注：本标准中维生素C只是作为抗氧化剂使用。

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。

新乡市优珍饮品有限公司

QB