



410458S-2019



济源市优洋饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0003S-2019

---

# 牛磺酸营养素强化果味饮料

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

---

济源市优洋饮品有限公司 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。

本标准由济源市优洋饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗凯、刘合齐。

本标准自发布实施日起替代Q/JYY 0003S-2016。

H N

Q B

# 牛磺酸营养素强化果味饮料

## 1 范围

本标准规定了牛磺酸营养素强化果味饮料的分类、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（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、蓝莓粉、蔓越梅粉、黑加仑粉、樱桃粉、人参（人工种植5年及5年以下）、绿茶粉、玛咖粉、DHA藻油、磷脂酰丝氨酸、咖啡豆浓缩粉、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、牛磺酸、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>、烟酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、六偏磷酸钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、食品用香精（含瓜拉纳提取物、红枣提取物、枸杞提取物）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的牛磺酸营养素强化果味饮料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 水果粉（蓝莓粉、蔓越梅粉、黑加仑粉、樱桃粉）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.14 维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 维生素B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》2015年版二部的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29 食品用香精（含瓜拉纳提取物、红枣提取物、枸杞提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 咖啡豆浓缩粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 绿茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.32 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.33 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.34 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部公告 2010 年第 15 号的规定。

## 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                |   |
| 色 泽 | 牛磺酸营养素强化果味饮料 1     | 金黄色   |
|     | 牛磺酸营养素强化果味饮料 2     | 金黄色   |
|     | DHA 藻油牛磺酸营养素强化果味饮料 | 蓝色  |
|     | 玛咖水果牛磺酸营养素强化果味饮料   | 红色  |
| 气 味 | 牛磺酸营养素强化果味饮料 1     | 具有该品种特有的气味，无异味  |
|     | 牛磺酸营养素强化果味饮料 2     | 具有该品种特有的气味，无异味  |
|     | DHA 藻油牛磺酸营养素强化果味饮料 | 具有该品种特有的气味，无异味  |
|     | 玛咖水果牛磺酸营养素强化果味饮料   | 具有该品种特有的气味，无异味  |
| 滋 味 | 酸甜适口，无异味           | 从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，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 |

|    |             |  |
|----|-------------|--|
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |  |
|----|-------------|--|

### 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/L              | ≥   | 0.2     | GB/T 12456                                 |
| pH 值                       |     | 3.0~4.0 | GB 5009.237                                |
| 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,g/kg                | ≤   | 0.30    | GB/T 5009.140                              |
| 环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计),g/kg     | ≤   | 0.65    | GB 5009.97                                 |
| 磷酸盐(以 $PO_4^{3-}$ 计),g/kg  | ≤   | 5.0     | GB 5009.256                                |
| 牛磺酸,mg/kg                  |     | 400~600 | GB 5009.169                                |
| 烟酸,mg/kg                   |     | 3~18    | GB/T 5009.197                              |
| 维生素 B <sub>6</sub> ,mg/kg  |     | 0.4~1.6 | GB 5009.154                                |
| 维生素 B <sub>12</sub> ,μg/kg |     | 0.6~1.8 | GB/T 5009.217                              |
| 山梨酸钾(以山梨酸计),g/kg           | ≤   | 0.50    | GB 5009.28                                 |
| 日落黄(以日落黄计),g/kg            | ≤   | 0.03    | GB 5009.35                                 |
| 柠檬黄(以柠檬黄计),g/kg            | ≤   | 0.03    | GB 5009.35                                 |
| 诱惑红(以诱惑红计),g/kg            | ≤   | 0.03    | GB 5009.141                                |
| 苋菜红(以苋菜红计),g/kg            | ≤   | 0.05    | GB 5009.35                                 |
| 三氯蔗糖,g/kg                  | ≤   | 0.25    | GB 22255                                   |
| 亮蓝(以亮蓝计),g/kg              | ≤   | 0.02    | GB 5009.35                                 |
| 展青霉素,μg/kg                 | ≤   | 20      | GB 5009.185                                |
| 锌、铁、铜总和,mg/kg              | ≤   | 20      | GB 5009.14 或<br>GB 5009.90 或<br>GB 5009.13 |

注:1: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规定最大使用量的比例之和不应超过1;

- 2: 苋菜红、诱惑红仅适用于添加该添加剂的饮料
3. 柠檬黄、日落黄、诱惑红仅适用于添加该添加剂的饮料。

## 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 | 100 | 10000 | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/mL    | 5                     | 2 | 1   | 10    | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行;

\*该项指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB14881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

出厂检验项目包括: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。

## 编制说明

牛磺酸营养素强化果味饮料是以生活饮用水(经石英砂、活性炭、树脂过滤后,再经过反渗透净化)、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、蓝莓粉、蔓越梅粉、黑加仑粉、樱桃粉、人参(人工种植5年及5年以下)、绿茶粉、玛咖粉、DHA藻油、磷脂酰丝氨酸、咖啡豆浓缩粉、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、牛磺酸、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>、烟酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、六偏磷酸钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、食品用香精(含瓜拉纳提取物、红枣提取物、枸杞提取物)中的几种为原料,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的牛磺酸营养素强化果味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》制定本标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

济源市优洋饮品有限公司