



410552S-2019



河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司企业标准

Q/HHY 0007S-2019

营养素强化风味饮品

2019-03-15 发布

2019-03-15 实施

河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司 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。

本标准由河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘朝建。

HN

QB

营养素强化风味饮品

1 范围

本标准规定了营养素强化风味饮品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水、浓缩果汁（浓缩雪梨汁或浓缩苹果汁）、麦芽糊精为主要原料，添加白砂糖、结晶果糖、木糖醇、麦芽糖醇、葡萄糖、食用盐、氯化钾、氯化镁、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、三氯蔗糖、食用香精（苹果香精）中的一种或几种，经剪切、混合、搅拌、脱气、灌装、杀菌、包装后制成的果汁含量不低于 2.5%的营养素强化风味饮品。

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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 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 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.10 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 浓缩雪梨汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 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	均匀透明液体，允许有少量沉淀	取本品 50mL 混合均匀的被检验样品倒入洁净无色透明的容器内，置于明亮处，迎光观察其性状、色泽、杂质，并在室温下嗅其气味，口尝其滋味判定。
色 泽	具有产品特有颜色	
气 味	具有产品特有气味，无异味	
滋 味	甜度适口，具有该产品特有的滋味	
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), %	≥ 3	GB/T 12143
pH 值	3~5	GB 5009.237
镁, mg/100mg ^a	3~6	GB 5009.241
钙, mg/100mg ^b	16~135	GB 5009.92
* 铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg ^d	≤ 0.25	GB 22255
展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

* 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；a 仅适用于强化镁的产品；b 仅适用于强化钙的产品；d 仅适用于添加三氯蔗糖的产品

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	采样方案及限量 (CFU/mL)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 第二法

沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15
样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、浓缩果汁（浓缩雪梨汁或浓缩苹果汁）、麦芽糊精为主要原料，添加白砂糖、结晶果糖、木糖醇、麦芽糖醇、葡萄糖、食用盐、氯化钾、氯化镁、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、三氯蔗糖、食用香精（苹果香精）中的一种或几种，经剪切、混合、搅拌、脱气、灌装、杀菌、包装后制成的果汁含量不低于 2.5%的营养素强化风味饮品。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了营养素强化风味饮品的分类、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。

河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司

HN
QB