



410557S-2019



河南省德润饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0019S-2019

# 维生素强化饮料

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

河南省德润饮品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由河南省德润饮品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：张彦欣、张国安。

H N

Q B

# 维生素强化饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化饮料的分类、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或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、结晶果糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、浓缩石榴汁）、咖啡豆浓缩粉、人参（人工种植5年以下）粉、绿茶粉、红茶粉、低聚木糖、食用盐中的多种为原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、维生素B<sub>6</sub>（烟酸吡哆醇）、烟酸（烟酰胺）、氰钴胺（维生素B<sub>12</sub>）、牛磺酸、柠檬黄、诱惑红、食用香精〔杂果香精、混合水果香精、菠萝香精、蓝莓香精、陈皮香精、樱桃香精、树莓香精、卡曼橘香精、蔓越莓香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、d-核糖、L-丙氨酸〕中的多种，经调配、杀菌、灌装而成的维生素强化饮料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.6 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、浓缩石榴汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.8 咖啡豆浓缩粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.9 人参（人工种植5年以下）粉应符合 DBS22/033 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.11 红茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.26 维生素 B<sub>6</sub>（烟酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.27 烟酸（烟酰胺）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.28 氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.29 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 食用香精 [ 杂果香精、混合水果香精、菠萝香精、蓝莓香精、陈皮香精、樱桃香精、树莓香精、卡曼橘香精、蔓越莓香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、d-核糖、L-丙氨酸 ] 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	液体	从样品中取出50mL，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	呈黄色或红色	
气、滋味	具有本品应有的香味、无异味，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量的原料物质沉淀	

## 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	
总酸（以柠檬酸计），%	≥	0.05	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH值		2.5~4.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
牛磺酸，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸（烟酰胺），mg/kg		3~18	GB 5009.89
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
柠檬黄，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤	20	GB 5009.185
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12

防腐剂在混合使用时，各自用量占GB2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

## 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				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
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：样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。  
\* 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

## 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 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

维生素强化饮料是以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、结晶果糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩苹果汁、浓缩石榴汁）、咖啡豆浓缩粉、人参（人工种植 5 年以下）粉、绿茶粉、红茶粉、低聚木糖、食用盐中的多种为原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜菊糖苷、维生素 B<sub>6</sub>（烟酸吡哆醇）、烟酸（烟酰胺）、氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）、牛磺酸、柠檬黄、诱惑红、食用香精 [ 杂果香精、混合水果香精、菠萝香精、蓝莓香精、陈皮香精、樱桃香精、树莓香精、卡曼橘香精、蔓越莓香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物、d-核糖、L-丙氨酸 ] 中的多种，经调配、杀菌、灌装而成的维生素强化饮料。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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准属于风味饮料，按照 GB14880 中风味饮料的食品营养强化剂使用量进行强化。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省德润饮品有限公司

QB