



410800S-2019



西峡县郑铁天润饮品有限公司企业标准

Q/ZYY0001S-2019

维生素强化风味饮料

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

西峡县郑铁天润饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由西峡县郑铁天润饮品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：姚晓转、陈思。

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要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水、浓缩猕猴桃浆、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、柠檬黄、诱惑红、食用香精（红牛香精、杂果香精）为原料，经混合、调配、过滤、杀菌、灌装、冷却、包装等主要工艺加工制成的维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 浓缩猕猴桃浆应符合 Q/HGF 0002S 的规定，见附录 A。

2.2 感官要求

感官要应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	呈清亮透明液体，无浑浊	取适量试样置于 50ml 无色透明的烧杯中，在自然光下观察色泽和性状、杂质，
色泽	金黄色	

气、滋味	具有浓郁香甜水果香味及甜味，无异味	闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
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, g/100g	≥ 5	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/kg	≥ 1.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
^a 锡(以 Sn 计), mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
^b 铜、铁、锌总和, mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
牛磺酸, g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 C, mg/kg	250~500	GB 5413.18
a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。		
b 仅适用于金属罐装包装的食品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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；农药残留限量应符合 GB 2763 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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量及允许短缺量的检验。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水、浓缩猕猴桃浆、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、柠檬黄、诱惑红、食用香精（红牛香精、杂果香精）为原料，经混合、调配、过滤、杀菌、灌装、冷却、包装等主要工艺加工制成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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中酵母、霉菌指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

西峡县郑铁天润饮品有限公司