



410848S-2019



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0009S-2019

无糖左旋肉碱维生素强化风味 饮料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

温县乐品坊食品厂 发布

前 言

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

本标准由温县乐品坊食品厂、河南省食品药品审评查验中心共同提出并起草。

本标准主要起草人：闫浩利、郑立红、吕中平。

H N

Q B

无糖左旋肉碱维生素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了无糖左旋肉碱维生素强化风味饮料的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、茉莉花提取物（水煮提取）、重瓣红玫瑰提取物（水煮提取）、食用盐、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、烟酸、左旋肉碱、食用香精（桃味香精、苹果味香精、柠檬味香精、梨味香精、茉莉花味香精、玫瑰花味香精）中的几种，经乳化、调配、过滤、杀菌、灌装而制成的无糖左旋肉碱维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 茉莉花提取物、重瓣红玫瑰提取物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.4 浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 维生素 B6 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.6 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.7 食盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.14 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.17 食用香精（桃味香精、苹果味香精、柠檬味香精、梨味香精、茉莉花味香精、玫瑰花味香精）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	试验方法
性状	液体	从混合均匀的样品中取出1瓶，将内容物倒入洁净烧杯中，在室内自然光线下观察其外观、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该品特有的色泽	
气、滋味	具有该品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀。	

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), % \geq	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml \geq	0.15	GB/T 12456
pH	3.0~6.0	GB/T 5750
总糖(以蔗糖+果糖+葡萄糖计), g/100ml \leq	0.5	GB 5009.8
维生素 C, mg/kg	250~500	GB 5009.86
烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
左旋肉碱, mg/kg	600~3000	参照 GB 29989
总砷(以 As 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg \leq	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg \leq	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠, g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a , μg/kg \leq	20	GB 5009.185
a 仅限于添加苹果汁的饮料。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)	检验方法 a
-----	---------------------------------	--------

	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注：标注*为严于食品安全国家标准 GB7101 指标。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、pH、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，加入浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、茉莉花提取物（水煮提取）、重瓣红玫瑰提取物（水煮提取）、食用盐、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、烟酸、左旋肉碱、食用香精（桃味香精、苹果味香精、柠檬味香精、梨味香精、茉莉花味香精、玫瑰花味香精）中的几种，经乳化、调配、过滤、杀菌、灌装而制成的无糖左旋肉碱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 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

温县乐品坊食品厂

QB