



410984S-2019



漯河市维恩食品有限公司企业标准

Q/LWS 0003S-2019

---

# 维生素强化果味饮料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

---

漯河市维恩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市维恩食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵世元、李春燕。

H N

Q B

# 维生素强化果味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、牛磺酸、肌醇、烟酰胺、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精中的多种，经调配、均质或不均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）等工艺加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.8 肌醇应符合卫计委关于亚硝酸钾等27个食品添加剂产品标准的公告（2011年第19号公告）的规定。
- 2.1.9 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.10 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.11 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.12 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 食用香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精应符合 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、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），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.0~5.5	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140

环己氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 <sup>a</sup> （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 <sup>b</sup> ，mg/kg		60~120	GB 5009.270
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
维生素 C <sup>b</sup> ，mg/kg		250~500	GB 5009.86
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 <sup>a</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。 <sup>c</sup> 仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品。 <sup>d</sup> 仅适用于采用易拉罐包装包装的饮料。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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	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

霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15	
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15	
沙门氏菌, /25 mL		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
° 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 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 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、商业无菌(经商业无菌生产的饮料)、菌落总数(非经商业无菌生产的饮料)、大肠菌群(非经商业无菌生产的饮料)的检验。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、反渗透）为原料，加入白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、牛磺酸、肌醇、烟酰胺、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺）、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精中的多种，经调配、均质或不均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）等工艺加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河市维恩食品有限公司

QB