



410670S-2019



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALY 0001S-2019

---

# 强化型营养素果汁饮料

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

---

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱吉玲。

H N

Q B

# 强化型营养素果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了强化型营养素果汁饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存与保质期。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）、白砂糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、三氯蔗糖、苯甲酸钠、烟酸（烟酰胺）、肌醇、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、麦芽糊精、食品用香精（混合水果香精、瓜拉纳提取物、薄荷香精）为原料，经配料、调配、过滤、杀菌、灌装、添加氮气、封口、包装等加工制成的苹果汁含量≥10%的强化型营养素果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 亮蓝应符合 GB 7655.1 的规定。
- 2.1.10 烟酸(烟酰胺)应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.11 肌醇应符合卫生部公告 2011 年第 19 号的规定。
- 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 维生素 B<sub>6</sub>（烟酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 食用香精（混合水果香精、薄荷香精、瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB15203 的规定。
- 2.1.18 氮气应符合 GB29202 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，品尝其滋味。
色泽	浅黄色或蓝色	
气、滋味	具有本品应有的滋味、无异味	
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	
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.3	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100mL	≥	5.0	GB/T 12143
pH值		3.0~5.0	GB 5009.237
维生素B <sub>6</sub> ，mg/kg		0.4-1.6	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> ，μg/L		0.6-1.8	GB/T 5009.217
烟酸（烟酰胺），mg/kg		3-18	GB 5009.89
肌醇，mg/kg		60-120	GB 5009.270
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
三氯蔗糖（蔗糖素），mg/kg	≤	0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝，g/kg	≤	0.008	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤	0.02	GB 5009.141
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡（以Sn计） <sup>a</sup> ，mg/L	≤	150.0	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20.0	GB5009.14或GB 5009.13 或GB 5009.90

a仅适用于铁罐包装的产品。

## 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				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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

强化型营养素果汁饮料是以深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）、白砂糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、三氯蔗糖、苯甲酸钠、烟酸（烟酰胺）、肌醇、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、麦芽糊精、食品用香精（混合水果香精、瓜拉纳提取物、薄荷香精）为原料，经配料、调配、过滤、杀菌、灌装、添加氮气、封口、包装等加工制成的苹果汁含量 $\geq 10\%$ 的强化型营养素果汁饮料。

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 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司