



410671S-2019



济源市王屋山黑加伦饮料有限公司企业标准

Q/JWH 0036S-2019

营养素强化果味饮料

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

济源市王屋山黑加伦饮料有限公司 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》的规定编写。

本标准由济源市王屋山黑加伦饮料有限公司提出。

本标准由济源市王屋山黑加伦饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：方延廷。

H N

Q B

营养素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、牛磺酸、绿茶粉、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色）、食用香精【黑加仑香精、混合水果香精、菠萝香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬香精、苹果香精、橙味香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、葡萄香精、哈密瓜香精】中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的营养素强化果味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.27 黑加仑香精、混合水果香精、菠萝香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬香精、苹果香精、橙味香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、葡萄香精、哈密瓜香精应符合 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140

三氯蔗糖, g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品	≤	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品	≤	0.6	GB 5009.263
柠檬黄, g/kg	仅限添加柠檬黄的产品	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	仅限添加日落黄的产品	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	仅限添加苋菜红的产品	≤	0.035	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	仅限添加亮蓝的产品	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	仅限添加诱惑红的产品	≤	0.05	GB 5009.141
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	仅限只添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
	仅限添加山梨酸钾和苯甲酸钠的饮料	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg		≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L		≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

注 1: a 仅适用于金属罐装饮料。

注 2: 防腐剂混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 1。

注 3: 同一色泽的着色剂混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大用量比例之和不应超过 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	采集方案 ^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 第二法
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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 2: *该项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

生产加工过程卫生要求应符合 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 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

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、牛磺酸、绿茶粉、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色）、食用香精【黑加仑香精、混合水果香精、菠萝香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬香精、苹果香精、橙味香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、葡萄香精、哈密瓜香精】中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的营养素强化果味饮料。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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

济源市王屋山黑加仑饮料有限公司