



410755S-2019



济源市博牛饮品有限公司企业标准

Q/JBY 0006S-2019

---

# 多维风味饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

济源市博牛饮品有限公司 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。

本标准由济源市博牛饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国平、赵学超。

H N

Q B

# 多维风味饮料

## 1 范围

本标准规定了多维风味饮料的要求、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（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、牛磺酸、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、盐酸氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）、烟酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、杂果香精、瓜拉纳香精为原料，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的多维风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 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 GB15203 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.8 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.9 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.10 维生素 B<sub>12</sub> 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 杂果香精、瓜拉纳香精应符合 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

色泽	黄色	杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味	有杂果清液香气，无异味	
滋味	酸甜味，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
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥ 1.0	GB/T 12143
总磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）/（g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.256
pH 值	2.0 ~4.0	GB 5009.237
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/L）	≥ 1.0	GB/T 12456
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
牛磺酸/（g/kg）	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸/（mg/kg）	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> /（mg/kg）	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> /（μg/kg）	0.6~1.8	GB/T 5009.217
柠檬黄/（g/kg）	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄/（g/kg）	≤ 0.05	GB 5009.35

备注：相同色泽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。

### 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 <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 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：*霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。					
a 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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 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：pH 值、感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群计数。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

多维风味饮料以生活饮用水（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、牛磺酸、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、盐酸氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）、烟酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、杂果香精、瓜拉纳香精为原料，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的多维风味饮料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了多维风味饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

济源市博牛饮品有限公司

H N

Q B