



411066S-2019



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0043S-2019

营养素强化风味饮料

2019-05-10 发布

2019-05-10 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南省淼雨饮品股份有限公司。

本标准主要起草人：张生振、张小妮、韩甜甜。

H N

Q B

营养素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化风味饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水(经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、牛磺酸、烟酸、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、玛咖粉、 γ -氨基丁酸、柠檬黄、诱惑红、食品用香精(杂果香精、瓜拉纳提取物、混合水果香精)中的几种或多种，经调配、杀菌、灌装(或调配、灌装、杀菌)而成的营养素强化风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 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 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.21 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 食品用香精(杂果香精、瓜拉纳提取物、混合水果香精)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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄红色至深黄红色	
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，允许有少量原料物质沉淀	

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) / (%)	≥	0.5	GB/T 12143
总酸 (以无水柠檬酸计) / (g/100mL)	≤	1.5	GB/T 12456
pH 值		2.5~5.5	GB/T 5750.4
铅 ^a (以 Pb 计) / (mg/L)	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) / (g/kg)	≤	0.3	GB/T 5009.140
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) / (g/kg)	≤	0.8	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐 (以磷酸根计) / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.87
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) / (g/kg)	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 / (g/kg)	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 (以柠檬黄计) / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计) / (g/kg)	≤	0.1	GB 5009.141
牛磺酸 ^b / (g/kg)		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^c / (mg/kg)		3~18	GB 5009.89
维生素 B1 ^e (盐酸硫胺素) / (mg/kg)		2~3	GB 5009.84
维生素 B6 ^e (盐酸吡哆醇) / (mg/kg)		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B12 ^e (氰钴胺) / (μg/kg)		0.6~1.8	GB/T 5009.217
展青霉素 ^d / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
锡 (以 Sn 计) ^e / (mg/kg)	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^e / (mg/L)	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或

- a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
- b 仅适用于牛磺酸型营养素强化风味饮料和牛磺酸型强化维生素风味饮料。
- c 仅适用于强化了维生素的营养素强化风味饮料。
- d 仅适用于添加浓缩苹果汁的营养素强化风味饮料。
- e 仅适用于易拉罐产品的检验。
- 同一功能的食品添加剂（防腐剂）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

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 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)	≤	20			GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)	≤	20			GB 4789.15

备注：1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 其他要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以深井水(经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、牛磺酸、烟酸、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、玛咖粉、 γ -氨基丁酸、柠檬黄、诱惑红、食品用香精(杂果香精、瓜拉纳提取物、混合水果香精)中的几种或多种,经调配、杀菌、灌装(或调配、灌装、杀菌)而成的营养素强化风味饮料。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》等制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司

H N
Q B