



411126S-2019



河南益和源饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0017S-2019

维生素强化风味饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南益和源饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准由河南益和源饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南益和源饮品有限公司。

本标准主要起草人：赵明山、职丹、商亚杰、赵珊珊。

H N

Q B

维生素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了维生素强化风味饮料的分类、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为水源（经石英砂过滤、活性炭吸附、树脂交换、反渗透工艺处理），添加浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、枸杞原粉、红枣浸膏、咖啡粉、玛咖粉、人参粉（人工种植5年以下）、绿茶粉、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、食用香精（含瓜拉纳提取物）中的几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、或添加二氧化碳，封盖加工而成的维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 枸杞原粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.13 红枣浸膏应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.15 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》[2011]13号的规定。
- 2.1.16 人参粉应符合 DBS 22/033 的规定。
- 2.1.17 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.20 维生素B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015年版二部的规定。
- 2.1.21 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.26 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
 2.1.32 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
 2.1.33 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 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, 品其滋味
色泽	金黄色	
气味	有各品种香精清液气味, 无异味	
滋味	酸甜味	
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
pH 值	2.8~4.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以一分子水柠檬酸计), g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
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 (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	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄, g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
亮蓝, g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

二氧化碳气容量 ^b (20℃), /倍	≥	1.5	GB/T 12143
注: a 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品; b 仅适合于含气型维生素强化风味饮料。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表1 微生物限量

项 目	采样方案 ^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 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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 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。 *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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 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、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。

编制说明

维生素强化风味饮料是以生活饮用水为水源（经石英砂过滤、活性炭吸附、树脂交换、反渗透工艺处理），添加浓缩果汁（浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、枸杞原粉、红枣浸膏、咖啡粉、玛咖粉、人参粉（人工种植5年以下）、绿茶粉、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、食用香精（含瓜拉纳提取物）中的几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、或添加二氧化碳，封盖加工而成的维生素强化风味饮料。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/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依据。

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。

河南益和源饮品有限公司