



411141S-2019



河南西恒食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2019

维生素强化风味饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南西恒食品有限公司 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。

本标准由河南西恒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋文广。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁）、牛磺酸、d-核糖、烟酸、乙基麦芽酚、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸钠、诱惑红、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、食用香精（红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精）中的一种或多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.6 d-核糖应符合 GB 1886.141 的规定。
- 2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.10 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.11 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）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 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 食用香精(红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精)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	均匀状液体	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	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有相应品种固有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量原料物质沉淀	

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
pH 值	2.0~5.5	GB 5009.237
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₁ , mg/kg	2~3(适用于添加维生素 B1 产品的检测)	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4~1.6(适用于添加维生素 B6 产品的检测)	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg	0.6~1.8(适用于添加维生素 B12 产品的检测)	GB 5413.14
牛磺酸, g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.05	SN/T 1743
诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

b 仅适用于苹果味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 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及其限量(若非指定, 均以 CFU/g 表示)				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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				
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

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 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

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

编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入白砂糖、食用盐、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁）、牛磺酸、d-核糖、烟酸、乙基麦芽酚、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、柠檬酸钠、诱惑红、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、食用香精（红牛香精、苹果香精、葡萄香精、水蜜桃香精、草莓香精、柠檬香精、混合水果香精、杂果香精）中的一种或多种，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南西恒食品有限公司

QB