



410499S-2026



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALY 0001S-2026

# 营养素强化果汁饮料

2026-03-11 发布

2026-03-11 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱吉玲

本标准替代Q/ALY 0001S-2019。

H N

Q B

# 营养素强化果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了营养素强化果汁饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、浓缩苹果汁，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、三氯蔗糖、苯甲酸钠、烟酸（烟酰胺）、肌醇、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、麦芽糊精、食品用香精，经配料、调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装等加工制成的苹果汁含量 $\geq 10\%$ 的营养素强化果汁饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.10 烟酸（烟酰胺）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.11 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 维生素B<sub>6</sub>（烟酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 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	从样品中随机取出一瓶，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
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，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	以温开水漱口，品其滋味
-----	-----------------------	-------------

## 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
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.3	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 5.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
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 5009.285
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009.270
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锡（以 Sn 计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.025	GB 5009.12
锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
a 仅适用于镀锡薄钢板包装的产品。		

## 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 中的平板计数法
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15	
沙门氏菌, /25mL		5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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

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

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、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、浓缩苹果汁，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、三氯蔗糖、苯甲酸钠、烟酸（烟酰胺）、肌醇、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、麦芽糊精、食品用香精，经配料、调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装等加工制成的苹果汁含量 $\geq 10\%$ 的营养素强化果汁饮料。

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》中的要求制订本企业标准，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 7101 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司