



412554S-2017



河南豫浪鑫饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2017

---

# 维生素强化果味饮料

2017-10-23 发布

2017-10-23 实施

---

河南豫浪鑫饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《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。

本标准由河南豫浪鑫饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南豫浪鑫饮品有限公司。

本标准主要起草人：和春霞、陈赶超、李元林、郝莹莹、武晓敏。

H N

Q B

# 维生素强化果味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化果味饮料的分类、要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水经过滤、反渗透后添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、食用香精（苹果香精、柠檬香精）、牛磺酸、烟酰胺、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、钴胺素（维生素 B<sub>12</sub>）经调配、高温瞬时杀菌、灌装制成的维生素强化果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.13 食用香精（苹果香精、柠檬香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.15 烟酰胺、维生素 B<sub>12</sub> 应符合《中华人民共和国药典》2015 年第二部的规定。
- 2.1.16 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 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	试验方法
性状	均匀液体	从样品中取出一瓶，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的清香气味，无异味	
滋味	具有本品应有得滋味，味感纯正，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）（%）	≥	0.1	GB/T 12143
pH值		2.0~5.0	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
二氧化硫残留量 (SO <sub>2</sub> ) (mg/L)	≤	10	GB 5009.34
展青霉素 <sup>a</sup> (μg/L)	≤	10	GB 5009.185
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (g/L)	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) (g/L)	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 (g/L)	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (g/L)	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (g/L)	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 (g/L)	≤	0.1	GB 5009.141
牛磺酸 (g/L)		0.4~0.6	GB 5009.169
烟酰胺 (mg/L)		3~18	GB 5009.89
维生素B <sub>6</sub> (mg/L)		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B <sub>12</sub> (μg/L)		0.6~1.8	GB 5413.14
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> (mg/L)	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90

注：1a适用于维生素强化苹果味饮料；b适用于金属灌装维生素强化果味饮料。2相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。3\* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ ml	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25ml	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/mL	10000 CFU/mL	GB 4789.10
霉菌, CFU/ ml	≤		20		GB 4789.15
酵母, CFU/ ml	≤		20		GB 4789.15

注：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 GB12695 的规定

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH、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

维生素强化果味饮料是以生活饮用水经过滤、反渗透后添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、食用香精（苹果香精、柠檬香精）、牛磺酸、烟酰胺、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、钴胺素（维生素 B<sub>12</sub>）经调配、高温瞬时杀菌、灌装制成的维生素强化果味饮料。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》的规定，参照 GB 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》及 2006 版其他饮料生产许可证审核细则制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了强化型维生素果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南豫浪鑫饮品有限公司

2017 年 9 月 27 日

QHNB