



412415S-2017



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0008S-2017

---

# 维生素强化风味饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

开封市三锋食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁彩虹，陈刚举，王二峰。

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、试验方法、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(经过滤、二次反渗透)、浓缩果汁(苹果汁、西柚汁、草莓汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、葡萄汁、蓝莓汁)、白砂糖、果葡糖浆、绿茶粉、三氯蔗糖、山梨酸钾、酸度调节剂(柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、营养强化剂(牛磺酸、烟酰胺、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>)、着色剂(柠檬黄、诱惑红)、食品用香精【柠檬香精、橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、杂果香精(含玛咖提取物)、杂果香精(含瓜拉纳提取物)】中的几种为原料,经调配,灭菌,灌装而成。

## 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. 浓缩果汁(苹果汁、西柚汁、草莓汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、葡萄汁、蓝莓汁)应符合 GB 17325 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. 绿茶粉应符合 NY/T 2672 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. 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.8. DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9. 烟酰胺(烟酸)应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.10. 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.11. 盐酸吡哆醇(维生素 B<sub>6</sub>)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.12. 维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)应符合《中国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.13. 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14. 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15. 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16. 三氯蔗糖应符合 GB 22531 的规定。
- 2.1.17. 食品用香精【柠檬香精、橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、

葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、杂果香精（含玛咖提取物）、杂果香精（含瓜拉纳提取物）】应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18. 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	透明、均匀一致液体，久置允许有少量果肉沉淀	取一定量混合均匀的被测样品置无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色 泽	具有应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味、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），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		2.0-5.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.7	GB/T 12456
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> （mg/L）	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素，μg/L（仅限于苹果汁饮料）	≤	10	GB 5009.185
牛磺酸，g/L		0.4-0.6	GB 5009.169
维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇），mg/L		0.4-1.6	GB 5009.154
烟酸（烟酰胺），mg/L		3-18	GB 5009.89
维生素 B <sub>12</sub> （氰钴胺），μg/L		0.6-1.8	GB/T 5009.217
三氯蔗糖，g/kg（仅限添加三氯蔗糖的饮料）	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
诱惑红，g/kg（仅限添加诱惑红的饮料）	≤	0.1	GB 5009.141
柠檬黄，g/kg（仅限添加柠檬黄的饮料）	≤	0.1	GB 5009.35

注：1、\*仅适用于金属罐装饮料；

2、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。

#### 2.4. 微生物指标

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。

非经商业无菌生产的产品，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 <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) ≤	10				GB 4789.15
酵母* (CFU/ml) ≤	10				GB 4789.15
注 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 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 为指标可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值；					
注 3、霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

#### 2.5. 致病菌限量符合表 4 规定

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ml	GB 4789.10 第二法

#### 2.6. 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.7. 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

#### 2.8. 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂应符合 GB 14880 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，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、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

维生素强化风味饮料是以生活饮用水(经过滤、二次反渗透)、浓缩果汁(苹果汁、西柚汁、草莓汁、柠檬汁、橙汁、荔枝汁、葡萄汁、蓝莓汁)、白砂糖、果葡糖浆、绿茶粉、三氯蔗糖、山梨酸钾、酸度调节剂(柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、营养强化剂(牛磺酸、烟酰胺、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>)、着色剂(柠檬黄、诱惑红)、食品用香精【柠檬香精、橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、杂果香精(含玛咖提取物)、杂果香精(含瓜拉纳提取物)】中的几种为原料,经调配,灭菌,灌装而成。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》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市三锋食品饮料有限公司

2017年9月11日