

1.1.1.1.1.3



413029S-2017



新乡市华豫饮品有限公司企业标准

Q/XHS 0004S-2017

维生素强化果味饮料

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

新乡市华豫饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由新乡市华豫饮品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：高国海、王辉。

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、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、红牛香精、杂果香精为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苹果汁含量不低于 2.5% 的维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.17 烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。

2.1.18 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.23 红牛香精、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	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	淡黄色至棕黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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
总酸，g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.5-4.5	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素，μg/kg	≤	10	GB 5009.185
维生素 B ₁ （盐酸硫胺），mg/kg		2-3	GB 5009.84

维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
烟酸, mg/kg	3-18	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
同一功能的着色剂在混合使用时,各自用量占其最大用量比例之和不应超过 1。		

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 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) ≤	10				GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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,营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、红牛香精、杂果香精为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苹果汁含量不低于 2.5% 的维生素强化果味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市华豫饮品有限公司

2017 年 7 月 25 日

QB