



411531S-2017



济源市千禧源饮品有限公司企业标准

Q/JQY 0006S-2017

营养素强化风味饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

济源市千禧源饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由济源市千禧源饮品有限公司提出。

本标准由济源市千禧源饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨金明、郑合梅。

H N

Q B

营养素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了营养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。

本标准适用于以深井水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、为主要原料，辅以柠檬酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、玛咖粉、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用香精【红牛香精、混合水果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾符合 GB 25540 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定
- 2.1.15 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 红牛香精、混合水果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 维生素 B12 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的规定

2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定

2.1.22 玛咖粉应符合符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）的相关规定。

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 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	浅黄红色	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
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
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a ，(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注：a 仅适用于金属罐装饮料。 防腐剂在混合使用时各自用量占其最大用量比例之和不得大于 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	采集方案 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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
*该项指标严于国家标准 GB 7101 规定。					

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 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、为主要原料，辅以柠檬酸、苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、六偏磷酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、玛咖粉、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用香精【红牛香精、混合水果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

济源市千禧源饮品有限公司

2017年06月14日