



411541S-2017



济源市鑫源饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0006S-2017

营养素强化饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

济源市鑫源饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由济源市鑫源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任彦伟。

H N

Q B

营养素强化饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化饮料的要求、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（经反渗透、过滤）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、速溶绿茶粉、牛磺酸、山梨酸钾、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴酰胺（维生素 B₁₂）、烟酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、杂果香精为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

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

2.1.10 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.17 速溶绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。

2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.20 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的测定。

2.1.22 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	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香气，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
色泽	浅黄色	
气、滋味	甜味、具有苹果特有的气味，滋味，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	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）， % \geq	1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）， g/100ml \geq	0.1	GB/T 12456
维生素 B6， mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B12， μ g/kg	0.6-1.8	GB/T 5009.217
烟酸， mg/kg	3-18	GB 5009.89
牛磺酸， g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
总砷（以 As 计）， mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（AK 糖）， g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）， g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖， g/kg \leq	0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸钾计）， g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
柠檬黄， g/kg \leq	0.05	GB 5009.35
日落黄， g/kg \leq	0.05	GB 5009.35

诱惑红, g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/kg	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185

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				
	n	c	m	M	检验方法
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

备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3、霉菌、酵母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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

编制说明

营养素强化饮料以生活饮用水（经反渗透、过滤）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、速溶绿茶粉、牛磺酸、山梨酸钾、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴酰胺（维生素 B₁₂）、烟酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、杂果香精为原料，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了营养素强化饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于 GB 7101 的要求规定。

济源市鑫源饮品有限公司

2017 年 06 月 06 日