



410299S-2018



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0002S-2018

维生素风味饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星，秦凤新，李小召。

H N

Q B

维生素风味饮料

1 范围

本标准规定了维生素风味饮料的分类、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、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁）、果葡糖浆、柠檬酸钠、柠檬酸、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、食品用香精（青柠味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、芒果味香精）、山梨酸钾为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的维生素风味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 青柠味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、芒果味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.11 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.12 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）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	液体	从样品中取出 1 瓶，将

色 泽		乳白色	本品倒入一烧杯中，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
气、 滋味	柠檬味维生素风味饮料	具有青柠檬的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
	西柚味维生素风味饮料	具有西柚的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
	蓝莓味维生素风味饮料	具有蓝莓的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
	椰子味维生素风味饮料	具有椰子的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
	葡萄味维生素风味饮料	具有葡萄的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
	蜜桃味维生素风味饮料	具有蜜桃的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
	芒果味维生素风味饮料	具有芒果的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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），% \geq	0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	0-1.5	GB/T 12456
pH 值	2.5-6.5	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L \leq	0.30	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L \leq	0.5	GB 5009.28
锌（以 Zn 计），mg/L	3~20	GB 5009.14
烟酸，mg/L	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ，mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
溴酸盐， μ g/L \leq	10	GB/T 5750.10

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	GB4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌（CFU/mL） \leq	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: *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 生产加工过程的卫生要求

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; 食品营养强化剂应符合 GB14880 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、总酸、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

维生素风味饮料以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁）、果葡糖浆、柠檬酸钠、柠檬酸、食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B6）、食品用香精（青柠味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、芒果味香精）、山梨酸钾为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的维生素风味饮料。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/T 10789《饮料通则》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

辉县市优珍饮品有限公司