



410300S-2018



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0018S-2018

维生素强化风味饮料

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：张瑞。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、绿茶粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的维生素强化风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.8 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.9 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。

2.1.10 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.11 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.12 食用香精（热带水果风味香精、复合水果风味香精、芒果风味香精、瓜拉纳香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 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
色 泽	γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料—绿色	浅绿色至绿色	
	γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料—黄色	浅黄色至橙红色	
	牛磺酸型维生素强化风味饮料	浅黄色至橙红色	
气、 滋味	γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料—绿色	具有特定的气味和滋味, 酸甜适口, 无异味	
	γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料—黄色	具有特定的气味和滋味, 酸甜适口, 无异味	
	牛磺酸型维生素强化风味饮料	具有特定的气味和滋味, 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(以无水柠檬酸计), g/100mL \leq	1.5	GB/T 12456
pH 值	2.8~4.8	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
柠檬黄, g/L \leq	0.1	GB 5009.35
亮蓝, g/L \leq	0.02	GB 5009.35
诱惑红, g/L \leq	0.1	GB 5009.141
烟酸, mg/L	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ , mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
牛磺酸 ^a , g/L	0.4~0.6	GB/T 5009.169
γ -氨基丁酸 ^b , mg/L \geq	2	NY/T 2890
^a 仅适用于牛磺酸型维生素强化风味饮料。		
^b 仅适用于 γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料(黄色、绿色)。		

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) ≤	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。

编制说明

维生素强化风味饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、绿茶粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的几种为原料，经调配、混合、高温杀菌、冷却、灌装、封口、包装加工而成的维生素强化风味饮料。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/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