



410303S-2018



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/XY 0006S-2018

维生素风味饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

新乡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。

本标准由山西优珍食品饮料有限公司及分公司新乡市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星，李小召。

本标准适用于：新乡市优珍饮品有限公司

山西优珍食品饮料有限公司 地址：太原市杏花岭区北河湾67-1号。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩蔓越汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、烟酸，维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、 γ -氨基丁酸（GABA）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻）、柠檬黄、亮蓝、诱惑红、食用香精香料（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、奇异果风味香精、樱桃风味香精、石榴风味香精、蔓越莓风味香精、莓类风味香精、蓝莓风味香精、柠檬风味香精、葡萄籽提取物〈食用香料〉）为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而制成的果汁含量不小于 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩蔓越汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁）应符合 GB 17325 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 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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。

2.1.13 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.14 γ -氨基丁酸（GABA）应符合的 QB/T 4587 和卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。

2.1.15 葡萄籽提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.19 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、奇异果风味香精、樱桃风味香精、石榴风味香精、蔓越莓风味香精、莓类风味香精、蓝莓风味香精、柠檬风味香精)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	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	复合水果味维生素风味饮料	浅绿色至绿色	
	奇异果味维生素风味饮料		
	樱桃味维生素风味饮料	红色至深红色	
	石榴味维生素风味饮料		
	樱桃蔓越莓味维生素风味饮料		
	混合莓味维生素风味饮料		
	蓝莓味维生素风味饮料	浅蓝色至蓝色	
柠檬味维生素风味饮料			
气、 滋味	复合水果味维生素风味饮料	具有复合水果的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	奇异果味维生素风味饮料	具有奇异果的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	樱桃味维生素风味饮料	具有樱桃的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	石榴味维生素风味饮料	具有石榴的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	樱桃蔓越莓味维生素风味饮料	具有樱桃和蔓越莓的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	混合莓味维生素风味饮料	具有混合莓的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	蓝莓味维生素风味饮料	具有蓝莓的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	柠檬味维生素风味饮料	具有柠檬的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质,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), %	≥	0.5	GB/T 12143
总酸 (以无水柠檬酸计), g/100mL	≤	1.5	GB/T 12456
pH 值		2.5-5.5	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/L	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.87
烟酸, mg/L		3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ , mg/L		0.4~1.6	GB 5009.154
柠檬黄, g/L	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝, g/L	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素 ^a , μg/L	≤	10	GB 5009.185
溴酸盐, μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
a: 仅适用于复合水果味维生素风味饮料。			

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

出厂检验项目为：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、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

维生素风味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩蔓越汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用盐、烟酸，维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、 γ -氨基丁酸（GABA）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻）、柠檬黄、亮蓝、诱惑红、食用香精香料（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、奇异果风味香精、樱桃风味香精、石榴风味香精、蔓越莓风味香精、莓类风味香精、蓝莓风味香精、柠檬风味香精、葡萄籽提取物〈食用香料〉）为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而制成的果汁含量不小于 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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市优珍饮品有限公司