



410337S-2018



郑州动康食品工程有限公司企业标准

Q/ZDS 0007S-2018

维生素强化风味饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

郑州动康食品工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由郑州动康食品工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕崇伟、闫书杰。

本标准于2015年1月12日首次发布，于2017年12月27日第一次修订并延续。

与首次发布标准相比，本标准有如下变化：

- 标准编码由 Q/ZDS0007S-2015 变更为 Q/ZDS0007S-2018；
- 修改了部分标准名称。

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要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以地下水(经粗滤、反渗透)、盐酸吡哆醇(维生素B₆)、盐酸氰钴胺(维生素B₁₂)、烟酸、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、抗坏血酸(维生素C)、牛磺酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、食用香精(含瓜拉纳提取物)、柠檬黄、诱惑红,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.4 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合GB 1886.25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 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸(维生素C)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.10 盐酸吡哆醇(维生素B₆)应符合GB 14753的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.12 食品用香精(含瓜拉纳提取物)应符合GB 30616的规定。
- 2.1.13 烟酸应符合GB14757的规定。
- 2.1.14 盐酸氰钴胺(维生素B₁₂)应符合《中华人民共和国药典》2010版二部的规定。
- 2.1.15 牛磺酸应符合GB 14759的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.2 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	淡黄色	
气、滋味	有瓜拉纳提取物的香味, 酸甜适中, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
pH		2-5	GB 5009.237
维生素C, mg/L		250-500	GB 5009.86
维生素B ₆ , mg/L		0.4-1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ , μg/L		0.6-1.8	GB 5413.14
烟酸, mg/L		3-18	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg		0.4-0.6	GB 5009.169
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 (以蔗糖素计), g/L	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
柠檬黄, g/L	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤	0.05	GB 5009.141

2.4 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	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 (/25 mL)	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: *指该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 JJF1070 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 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂产品检验项目为: 感官、可溶性固形物、总酸、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

维生素强化风味饮料是以地下水(经过滤、反渗透)、盐酸吡哆醇(维生素B₆)、盐酸氰钴胺(维生素B₁₂)、烟酸、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、抗坏血酸(维生素C)、牛磺酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、食品用香精(含瓜拉纳提取物)、柠檬黄、诱惑红,经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成。

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 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》和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。

该标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准GB 7101。

郑州动康食品工程有限公司