



410010S-2018



焦作市优贝饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0003S-2018

---

# 维生素强化果味饮料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

焦作市优贝饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市优贝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜小平、王小辉。

H N

Q B

# 维生素强化果味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化果味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、柠檬黄、诱惑红、杂果香精，经调配、杀菌、灌装、包装而成苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合的 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 烟酰胺、维生素 B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》2015年版二部的规定。
- 2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.14 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 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 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份, 将本品倒入无色透明烧杯中, 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	淡黄色至棕黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜适口, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸, g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.0	GB/T 5750 或 GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
维生素 B <sub>6</sub> (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> (盐酸氰钴胺), μg/kg	0.6-1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
烟酸, mg/kg	3-18	GB 5009.89
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

<sup>a</sup> 仅限金属罐装

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

维生素强化果味饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用盐、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、柠檬黄、诱惑红、杂果香精，经调配、杀菌、灌装、包装而成苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。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 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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

焦作市优贝饮品有限公司

QB