



410414S-2018



孟州市粒汁健饮品有限公司企业标准

Q/MLY 0001S-2018

维生素强化风味饮料

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

孟州市粒汁健饮品有限公司 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。

本标准由孟州市粒汁健饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘夏。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、乳粉、乳清蛋白粉、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、玛咖粉、绿咖啡豆粉、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（瓜拉纳香精、红牛香精、杂果香精、枸杞味香精、混合水果香精）中的多种为原料，经调配、混合、过滤、均质、杀菌、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 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合卫计委《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.9 绿咖啡豆粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.10 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.19 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.27 食品用香精（瓜拉纳香精、红牛香精、杂果香精、枸杞味香精、混合水果香精）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	具有产品应有的色泽	
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，久置允许有少量沉淀	

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），%	≥	0.2	GB/T 12143
总酸，g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.5-5.5	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
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
柠檬黄（以柠檬黄计），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 ₆ （盐酸吡哆醇），mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺），μg/kg		0.6~1.8	GB 5413.14 或 GB/T 5009.217
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 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^a 仅限于金属罐装			

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 ^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 (/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。					

2.6 生产加工过程的卫生要求

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

维生素强化风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、乳粉、乳清蛋白粉、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、玛咖粉、绿咖啡豆粉、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（瓜拉纳香精、红牛香精、杂果香精、枸杞味香精、混合水果香精）中的多种为原料，经调配、混合、过滤、均质、杀菌、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 7101《食品安全国家标准 饮料》的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、酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

孟州市粒汁健饮品有限公司

QB