

注



410357S-2018



河南信阳五云茶业科技发展有限公司企业标准

Q/HXWK 0002S-2018

维生素风味饮料

2018-1-24 发布

2018-1-24 实施

河南信阳五云茶业科技发展有限公司 发布

注

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》的规定编写。

本标准由河南信阳五云茶业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王洪亮、张金平、费宝安、刘大庆、徐娜。

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、白砂糖、浓缩苹果清汁、速溶绿茶为原料，并添加乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、诱惑红）及食用香精（杂果香精、瓜拉纳提取物），经调配、杀菌、灌装、封口而成的维生素风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 速溶绿茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.9 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.10 烟酰胺、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2010 版 二部的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 食用香精（杂果香精、瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官指标

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	均匀澄清的液体	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味
色泽	橙黄色	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，微甜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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），%	≥ 8.0	GB/T 12143
pH 值	2.8-3.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ，μg/kg	0.6-1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
烟酰胺，mg/kg	3-18	GB/T 5009.197
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90

a 仅适用于用金属罐装的检测

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	检验办法
-----	-----------------------	------

	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
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
2、*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

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 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

2.7 其他要求

食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定; 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、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果清汁、速溶绿茶为原料，并添加乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（盐酸氰钴胺）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、诱惑红）及食用香精（杂果香精、瓜拉纳提取物），经调配、杀菌、灌装、封口而成。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南信阳五云茶业科技发展有限公司