



410943S-2018



好彩头食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2018

维生素强化饮料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

好彩头食品有限公司 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。

本标准由好彩头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张利明。

H N

Q B

维生素强化饮料

1 范围

本标准规定了维生素强化饮料的要求、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、反渗透）、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆、咖啡粉、果葡糖浆、白砂糖中的几种为原料、辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、诱惑红、食用盐、红牛香精中的几种，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装加工而成维生素强化饮料产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.4 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.5 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 红牛香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 烟酰胺应符合 GB 14757 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	检测方法
性状	液体，汁液均匀一致	取出适量样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅咖啡色	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
杂质	允许有少量沉淀，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	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-4.0	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 0.06	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L（仅适用于金属罐装产品）	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.50	GB 5009.28
柠檬黄，g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红，g/L	≤ 0.05	GB 5009.141
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/L	≤ 10.0	GB 5009.34
维生素 B ₆ ，mg/L	0.4-1.6	GB 5009.154
烟酸，mg/L	3-18	GB 5009.89
牛磺酸，g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤ 0.6	GB 5009.263

注：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 (/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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
*霉菌、酵母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 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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。营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

编制说明

维生素强化饮料以生活饮用水（经过滤、反渗透）、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆、咖啡粉、果葡糖浆、白砂糖中的几种为原料、辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、柠檬黄、诱惑红、食用盐、红牛香精中的几种，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装加工而成维生素强化饮料产品。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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

好彩头食品有限公司