



410973S-2018



河南好多多食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2018

维生素强化风味饮料

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

河南好多多食品有限公司 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。

本标准由河南好多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈敬德、董本君。

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、二级反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁）中的几种为原料，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、甜橙味香精、草莓香精）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、杀菌、包装而成的维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 GB15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.8 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.9 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.10 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.11 氰钴胺（维生素 B₁₂）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.22 食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、甜橙味香精、草莓香精）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	试验方法
性 状	液体	取样品 1 瓶，置于无色玻璃杯中，在自然光线下，用肉眼观察色泽及性状和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	试验方法
pH 值 (25℃)	2.5~5.0	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
牛磺酸, g/L	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸, mg/L	3~18	GB 5009.89
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/T 5009.217
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
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
柠檬黄 ^a , g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/L	≤ 0.1	GB 5009.141
展青霉素 ^c , μg/L	≤ 10	GB 5009.185
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/L	≤ 5.0	GB 5009.256

^d 锡, mg/L	≤	150	GB 5009.16
^d 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
注: ^a 适用于添加柠檬黄的产品; ^b 适用于添加诱惑红的产品; ^c 适用于添加苹果汁的产品; ^d 适用于易拉罐包装产品。			

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				试验方法
	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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

3 检验

出厂产品检验项目为: 感官、pH 值、可溶性固形物、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

维生素风味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁）中的几种为原料，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、西柚香精、甜橙味香精、草莓香精）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、杀菌、包装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指标严于GB7101。

河南好多多食品有限公司