



410995S-2018



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0011S-2018

营养素强化饮料

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

河南省华荣食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛欢、李广阔、杨治国。

H N

Q B

营养素强化饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水（经过滤）为主要原料，辅以果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、白砂糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩枸杞汁）、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、食用香精【水蜜桃味香精、苹果味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、西柚味香精、荔枝味香精、草莓味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、雪碧味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、香橙味香精、杂果香精、咖啡香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、人参提取物（人参为人工种植5年以下）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素D（胆钙化醇）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、玛咖粉、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、果胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色中的多种，经调配、搅拌、过滤或不过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、封口、包装而成的营养素强化饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原料

- 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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩枸杞汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.18 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 食用香精【水蜜桃味香精、苹果味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、西柚味香精、荔枝味香精、草莓味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、雪碧味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、香橙味香精、杂果香精、咖啡香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 人参提取物（人参为人工种植 5 年以上）应符合 SW/T 3 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.23 维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.24 维生素 D（胆钙化醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.25 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.27 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.29 泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.30 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.31 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号（关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.32 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.41 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.42 速溶绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 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	指标	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的滋味和气味，微甜可口，无异味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	3.0-5.5	GB 5009.237
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/kg (以环己基氨基磺酸计)	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03 (仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品)	GB 5009.278
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185
锌 (以 Zn 计), mg/kg	3-20 (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)	GB 5009.14
钙 (以 Ca 计), mg/kg	160-1350 (仅适用于添加葡萄糖酸钙的产品)	GB 5009.92
维生素 E, mg/kg	10-40 (仅适用于添加维生素 E 的产品)	GB 5009.82
维生素 D, μg/kg	2-10 (仅适用于添加的维生素 D 产品)	GB 5009.82
维生素 B ₁ , mg/kg	2-3 (仅适用于添加维生素 B ₁ 的产品)	GB 5009.84

维生素 B ₆ , mg/kg	0.4-1.6 (仅适用于添加维生素 B ₆ 的产品)	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg	0.6-1.8 (仅适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品)	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
维生素 C, mg/kg	250-500 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
烟酸, mg/kg	3-18 (仅适用于添加烟酸的产品)	GB 5009.89
泛酸, mg/kg	1.1-2.2 (仅适用于添加泛酸的产品)	GB 5009.210
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6 (仅适用于添加牛磺酸的产品)	GB 5009.169
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05 (适用于添加柠檬黄的产品)	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.05 (适用于添加日落黄的产品)	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤ 0.1 (仅适用于添加诱惑红的产品)	GB 5009.141
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 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	采集方案及限量				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
*霉菌/ (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母菌/ (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
注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					
注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 规定

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求，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

出厂检验项目为：感官、pH、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤）为主要原料，辅以果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、白砂糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、浓缩果汁（浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩枸杞汁）、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、食用香精【水蜜桃味香精、苹果味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、西柚味香精、荔枝味香精、草莓味香精、香蕉味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、雪碧味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、香橙味香精、杂果香精、咖啡香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、人参提取物（人参为人工种植5年以下）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素D（胆钙化醇）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、玛咖粉、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、果胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色中的多种，经调配、搅拌、过滤或不过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、封口、包装而成的营养素强化饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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/T 10789《饮料通则》和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。

本标准规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南省华荣食品有限公司