



411063S-2018



Q/JZS 0007S-2018 企业标准

Q/JZS 0007S-2018

维生素强化饮料

2018-4-23 发布

2018-4-23 实施

Q/JZS 0007S-2018 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》编写。
本标准由焦作市智力多食品饮料有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：曹玉琦。

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分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西番莲汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩青皮桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩甜橙汁、浓缩芒果汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、盐酸氰钴胺（维生素B₁₂）、烟酰胺、牛磺酸、食用香精（玛咖味香精、柠檬味香精、西番莲味香精、水蜜桃味香精、青皮桔子味香精、西柚味香精、乳酸味香精、甜橙味香精、芒果味香精、含瓜拉纳提取物）、食用色素（诱惑红、柠檬黄）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 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 浓缩柠檬汁、浓缩西番莲汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩青皮桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩甜橙汁、浓缩芒果汁应符合GB 17325和SB/T 10198的规定。
- 2.1.4 食品用香精（玛咖味香精、柠檬味香精、西番莲味香精、水蜜桃味香精、青皮桔子味香精、西柚味香精、乳酸味香精、甜橙味香精、芒果味香精、含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 烟酰胺应符合GB 14757的规定。

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

2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2

2.1.20 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

1

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液 体	
酸 味和气味	味甜、微酸，具有原物料特有的气味和滋味	
色 泽	牛磺酸强化型维生素 强化饮料	红黄色
	瓜拉纳味维生素强 化饮料	红黄色
	玛咖味维生素强化 饮 料	黄色至红棕色
	柠檬味维生素强化 饮 料	淡黄色
	西番莲味维生素强 化饮料	黄色
	水蜜桃味维生素强 化饮料	浅黄色
	青皮桔子味维生素 强化饮料	浅黄色
	西柚味维生素强化 饮 料	浅黄色
	乳酸菌味维生素强 化饮料	无色
	甜橙味维生素强化 饮 料	浅黄色
	芒果味维生素强化 饮 料	浅黄色
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置 允许有少量原物料沉淀	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。

2.3 理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表三 理化指标

项目	指标	检验方法
pH值	2.5~5.5	GB 5750.4
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.25	GB/T 5009.97
总酸(以柠檬酸计), %	≥ 0.1	GB/T 12456
维生素B6, mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B12, μg/L	0.6~1.8	GB/T 17819
烟酸, mg/L	3~18	GB 5009.89
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄(以柠檬黄计), g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红(以诱惑红计), g/L	≤ 0.05	GB 5009.141
牛磺酸, g/L	0.4~0.6	GB 5009.169
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
可溶性固形物(20° C折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
阿斯巴甜(以阿斯巴甜计), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263

注：相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。
柠檬黄仅适用于牛磺酸强化型维生素强化饮料、瓜拉纳味维生素强化饮料、玛咖味维生素强化饮料；
牛磺酸仅适用于牛磺酸强化型维生素强化饮料；诱惑红、柠檬黄仅适用于牛磺酸强化型维生素强化饮料、瓜拉纳味维生素强化饮料、玛咖味维生素强化饮料。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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
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
霉菌*/(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母*/(CFU/mL) ≤	10				

样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
注：霉菌；酵母应严于GB 7101的规定。

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 加工过程中的卫生要求

加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西番莲汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩青皮桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩甜橙汁、浓缩芒果汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、盐酸氰钴胺（维生素B₁₂）、烟酰胺、牛磺酸、食用香精（玛咖味香精、柠檬味香精、西番莲味香精、水蜜桃味香精、青皮桔子味香精、西柚味香精、乳酸味香精、甜橙味香精、芒果味香精、含瓜拉纳提取物）、食用色素（诱惑红、柠檬黄）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化饮料。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 10789《饮料通则》、《其他饮料类生产许可证审查细则》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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市智力多食品饮料有限公司

QB