



411309S-2018



济源市伟杰饮品有限公司企业标准

Q/JWY 0003S-2018

营养素强化风味饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

济源市伟杰饮品有限公司 发布

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》的规则编写。

本标准由济源市伟杰饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苗亚平。

H N

Q B

营养素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了营养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、反渗透）为主要原料，辅以浓缩苹果汁、白砂糖、食用盐、木糖醇、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、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）、三氯蔗糖、葡萄糖、山梨酸钾、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝）、食用香精（蜜桃香精、青柠香精、荔枝香精、香蕉香精、橘子香精、柠檬香精、菠萝香精、苹果香精、西瓜香精、芒果香精、葡萄香精、蓝莓香精、西柚香精、什果香精、红牛香精）中的几种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的营养素强化风味饮料（其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 牛磺酸应符合GB 14759的规定。

2.1.19 烟酸、维生素B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015年二部的规定。

2.1.20 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.22 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.23 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.24 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

2.1.25 食用香精（蜜桃香精、青柠香精、荔枝香精、香蕉香精、橘子香精、柠檬香精、菠萝香精、苹果香精、西瓜香精、芒果香精、葡萄香精、蓝莓香精、西柚香精、什果香精、红牛香精）应符合GB 30616的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，滋味柔和酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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	2.5-5.5	GB 5009.237
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	≥ 0.05	GB/T 12456
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/L	≤ 20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
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
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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 或GB 5413.14
烟酸，mg/kg	3-18	GB 5009.89

牛磺酸, g/kg		0.4-0.6		GB 5009.169
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1 (仅适用于添加诱惑红的饮料)		GB 5009.141
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 (仅适用于添加亮蓝的饮料)		GB 5009.35
注: a仅适用于同时使用柠檬黄和日落黄的饮料; b仅适用于单独使用柠檬黄、日落黄中一种的饮料。 同一功能的着色剂在混合使用时, 各自用量占其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
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				GB 4789.15
注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 *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

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以浓缩苹果汁、白砂糖、食用盐、木糖醇、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、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）、三氯蔗糖、葡萄糖、山梨酸钾、牛磺酸、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝）、食用香精（蜜桃香精、青柠香精、荔枝香精、香蕉香精、橘子香精、柠檬香精、菠萝香精、苹果香精、西瓜香精、芒果香精、葡萄香精、蓝莓香精、西柚香精、什果香精、红牛香精）中的几种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的营养素强化风味饮料（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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

济源市伟杰饮品有限公司

QB