



411314S-2018



焦作市优贝饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0003S-2018

---

# 营养素强化果味饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

---

焦作市优贝饮品有限公司 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》编写。

本标准由焦作市优贝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜小平、王小辉。

本标准自发布实施日期替代 Q/JYY 0003S-2018 ， 备案号：410010S-2018， 备案日期：2018-1-3。

H N

Q B

# 营养素强化果味饮料

## 1 范围

本标准规定了营养素强化果味饮料的分类、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，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、 $\gamma$ -氨基丁酸、左旋肉碱（L-肉碱）、玛咖粉、速溶咖啡粉、绿茶粉、红茶粉、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色、食用香精【苹果香精、柠檬香精、西柚香精、荔枝香精、芒果香精、菠萝香精、香橙香精、杂果香精、玛咖香精、咖啡香精、可乐香精、红牛香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】中的几种，经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

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 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.21 烟酸、泛酸、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.22 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.23 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.25  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.28 绿茶粉、红茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.34 食用香精【苹果香精、柠檬香精、西柚香精、荔枝香精、芒果香精、菠萝香精、香橙香精、杂果香精、玛咖香精、咖啡香精、可乐香精、红牛香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 值	2.5-5.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.05	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
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
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
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 <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/L	≤ 10（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	GB 5009.185
维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg	0.4-1.6（仅适用于添加维生素 B <sub>6</sub> 的产品）	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> ，μg/kg	0.6-1.8（仅适用于添加维生素 B <sub>12</sub> 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
左旋肉碱（L-肉碱），mg/kg	600-3000（仅适用于添加左旋肉碱的产品）	GB 29989
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.05（仅适用于添加柠檬黄的产品）	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.05（仅适用于添加日落黄的产品）	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025（仅适用于添加亮蓝的饮料）	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产品）	GB 5009.141

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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				GB 4789.15

注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 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。

## 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 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

出厂检验项目为：感官、pH 值、可溶性固形物、总酸、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，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（盐酸氰钴胺）、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、泛酸、牛磺酸、 $\gamma$ -氨基丁酸、左旋肉碱（L-肉碱）、玛咖粉、速溶咖啡粉、绿茶粉、红茶粉、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、焦糖色、食用香精【苹果香精、柠檬香精、西柚香精、荔枝香精、芒果香精、菠萝香精、香橙香精、杂果香精、玛咖香精、咖啡香精、可乐香精、红牛香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】中的几种，经调配、过滤或不过滤、均质或不均质、杀菌、灌装、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化果味饮料。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，参照参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准制订本企业标准，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果味饮料的分类、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的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市优贝饮品有限公司