



411179S-2018



河南鸿兆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2018

牛磺酸维生素强化果味饮料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南鸿兆食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南鸿兆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世文、杨俊峰。

本标准自发布实施日起替代Q/HHS 0004S-2017（备案号412737S-2017）。

H N

Q B

牛磺酸维生素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了牛磺酸维生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、二级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、玛卡粉、绿茶粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、山梨酸钾、食用香精（复合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精）中的几种或多种为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌、包装而成的牛磺酸维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.14 烟酰胺和维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.15 玛卡粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）的规定。
- 2.1.16 绿茶粉应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 复合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 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	均匀透明液体，无沉淀	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
可溶性固形物，%	≥ 0.1	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
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 5413.14
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

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 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；
*、该指标严于国家标准 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 和 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

牛磺酸维生素强化果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、牛磺酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、玛卡粉、绿茶粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、山梨酸钾、食用香精（复合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精）中的几种或多种为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌、包装而成。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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南鸿兆食品有限公司

Q B