



411782S-2018



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0003S-2018

维生素强化果味饮料

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

河南天聚福生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛良好、张志勇。

H N

Q B

维生素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了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、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩苹果汁、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉中的几种或者多种为原料，并添加牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、烟酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬黄、诱惑红中的几种或多种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.14 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

2.1.18 食品用香精（杂果香精、瓜拉纳香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。

2.1.20 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.21 乙酰磺胺酸钠（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.22 速溶绿茶粉应符合 GB/T31740.1 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	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈黄色透明的液体	
滋、气味	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	

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	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-4.5	GB/T 5750
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇），mg/L	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺），μg/L	0.6-1.8	GB/T 5009.217
烟酸，mg/L	3-18	GB 5009.89
牛磺酸，g/L	0.4-0.6	GB 5009.169
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	≤ 0.1	GB 5009.141
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T5009.140
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/L	≤ 5.0	GB 5009.87

锌、铜、铁总和 ^a , (mg/L)	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注：a 仅适用于金属罐装饮料。			

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a:样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

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、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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（地下水经过滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、浓缩苹果汁、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉中的几种或者多种为原料，并添加牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、烟酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、柠檬黄、诱惑红中的几种或多种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南天聚福生物科技有限公司