



411902S-2018



河南协力食品有限公司企业标准

Q/HXL 0026S-2018

膳食纤维风味饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

河南协力食品有限公司 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》规定进行编写。

本标准由河南协力食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王世三

H N

Q B

膳食纤维风味饮料

1 范围

本标准规定了膳食纤维风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、膳食纤维（低聚果糖或低聚异麦芽糖）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、食用盐、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、浓缩果蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩红枣汁、浓缩青梅汁、浓缩黄瓜汁、浓缩番茄汁、浓缩山药汁、浓缩胡萝卜汁】、食用香精（苹果味香精、草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、西柚味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、桔子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、百香果味香精、红枣味香精、青梅味香精、黄瓜味香精、番茄味香精、山药味香精、胡萝卜味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、雪碧味香精、白柠檬味香精、金桔味香精、蜂蜜味香精）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、蜂蜜中的多种为原料，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装加工而成的膳食纤维风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.7 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.22 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₁₂（氰钴胺）、泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版二部的规定。
- 2.1.24 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.26 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.27 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.28 浓缩椰子汁应符合 QB/T 2300 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.29 浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩红枣汁、浓缩青梅汁、浓缩黄瓜汁、浓缩番茄汁、浓缩山药汁、浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 食用香精（苹果味香精、草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、西柚味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、桔子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、百香果味香精、红枣味香精、青梅味香精、

黄瓜味香精、番茄味香精、山药味香精、胡萝卜味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、雪碧味香精、白柠檬味香精、金桔味香精、蜂蜜味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.33 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.36 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 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	从样品中随机取出一瓶，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，酸甜可口，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
pH 值	3.0~5.5	GB 5009.237	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	1.0 GB/T 12143	
膳食纤维（以低聚果糖和低聚异麦芽糖计），g/100mL	≥	1.5 GB/T 23528（低聚果糖） GB/T 20881（低聚异麦芽糖）	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3 GB 5009.12	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.50 GB 5009.28	
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03 GB 5009.278	
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
	环己基氨基磺酸钠，g/kg （以环己基氨基磺酸计）	≤	0.65 GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25 GB 22255
^b 营养素	锌（以 Zn 计），mg/kg		3~20 GB 5009.14
	维生素 B ₁ ，mg/kg		2~3 GB 5009.84
	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
	泛酸, mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
	牛磺酸, g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
	维生素 C, mg/kg		250~500	GB 5009.86
	^c 展青霉素, μ g/kg	\leq	10	GB 5009.185

注: a 仅适用于添加该种甜味剂的产品; b 仅适用于添加该种营养素的产品; c 仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂原浆的产品。

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	采集方案及限量				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
*霉菌/ (CFU/mL) \leq	10				GB 4789.15
*酵母/ (CFU/mL) \leq	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

注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。
注 3: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、膳食纤维（低聚果糖或低聚异麦芽糖）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用葡萄糖、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、食用盐、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、葡萄糖酸锌、维生素 C（抗坏血酸）、浓缩果蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黄桃汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩百香果汁、浓缩红枣汁、浓缩青梅汁、浓缩黄瓜汁、浓缩番茄汁、浓缩山药汁、浓缩胡萝卜汁】、食用香精（苹果味香精、草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、西柚味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、山楂味香精、桔子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、百香果味香精、红枣味香精、青梅味香精、黄瓜味香精、番茄味香精、山药味香精、胡萝卜味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、雪碧味香精、白柠檬味香精、金桔味香精、蜂蜜味香精）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、蜂蜜中的多种为原料，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装加工而成的膳食纤维风味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》等制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了膳食纤维风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

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。