



411324S-2017



济源市伊思特生物科技有限公司

企业标准

Q/JYS 0002S-2017

维生素强化饮料

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

济源市伊思特生物科技有限公司

发布

H N

Q B

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由济源市伊思特生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：范磊。

本标准于2017年05月19日首次发布

H N
Q B

维生素强化饮料

1 范围

本标准规定了维生素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，辅以柠檬酸、苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、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、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、玛咖粉、烟酰胺、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用香精【红牛香精、混合水果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的维生素强化饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 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/T 20880 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 环己基氨基磺酸钠（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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 牛磺酸应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.19 烟酰胺、维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。

2.1.20 红牛香精、瓜拉纳香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.26 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告2011年第13号）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	均匀透明液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	浅棕黄色，色泽均匀一致	
气 味	有红牛和混合水果清香气味，无异味	
滋 味	具有混合水果应有的滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固性物（20℃，折光计法），g/100ml	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH值	2.8-4.5	GB/T 5750.4
维生素B ₆ ，mg/L	0.4-1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ，μg/L	0.6-1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/L	0.4-0.6	GB 5009.169

烟酸, mg/L		3.0-18.0	GB 5009.89
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) g/L	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/L	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄, g/L	≤	0.04	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤	0.04	GB 5009.35
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻), 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
*霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行;

注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 为致病菌指标可接受水平的限量

值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

注 3：*霉菌、酵母指标严于 GB7101。

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 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；营养强化剂应符合 GB 14880 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。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、为主要原料，辅以柠檬酸、苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、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、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、牛磺酸、玛咖粉、烟酰胺、维生素 B₆、维生素 B₁₂、食用香精【红牛香精、混合水果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）】、食用盐、食用色素（柠檬黄、诱惑红），经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的维生素强化饮料。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 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，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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

济源市伊思特生物科技有限公司

2017 年 05 月 19 日