



411446S-2017



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0008S-2017

---

# 营养素强化果味饮料

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

---

河南丰之源生物科技有限公司 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。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南丰之源生物科技有限公司。

本标准主要起草人：杨团结、张志勇。

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、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、一级反渗透）、葡萄糖、浓缩苹果汁、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、维生素C、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、苯甲酸钠、食品用香精（苹果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、西柚香精），经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963的规定。
- 2.1.4 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合GB 25531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 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 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.12 食品用香精（苹果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、西柚香精）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	试验方法
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	呈无色透明的液体	
气味、滋味	原味锌强化果味饮料：具有淡淡水果的气味，酸甜适口，无异味 菠萝味锌强化果味饮料：具有菠萝的气味，酸甜适口，无异味 蜜桃味锌强化果味饮料：具有蜜桃的气味，酸甜适口，无异味	

	柠檬味锌强化果味饮料：具有柠檬的气味，酸甜适口，无异味	
	西柚味锌强化果味饮料：具有西柚的气味，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	检验方法
可溶性固形物, %	$\geq$ 1.0	GB/T 12143
pH值	3.5-4.5	GB/T 6920
锌, mg/L	3.0-20	GB 5009.14
乙酰磺胺酸钾, g/L	$\leq$ 0.25	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素）, g/L	$\leq$ 0.1	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计）, g/L	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
砷（以As计）, mg/L	$\leq$ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计）, mg/L	$\leq$ 0.3	GB 5009.12
展青霉素, $\mu$ g/L	$\leq$ 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 <sup>a</sup> 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
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
霉菌*, CFU/mL	$\leq$	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	$\leq$	10			GB 4789.15

\*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

<sup>a</sup>采样方案应符合GB 4789.1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 12695的规定。

## 2.7其它要求

食品添加剂应符合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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。营养强化品种和强化量应符合GB14880的规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准是以生活饮用水（井水经过滤、一级反渗透）、葡萄糖、浓缩苹果汁、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、维生素C、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、苯甲酸钠、食品用香精（苹果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、西柚香精），经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成，原果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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提供依据。

本标准规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

本标准中维生素C在产品中做为抗氧化剂使用。

河南丰之源生物科技有限公司

2017年05月27日