



416750 S-2020



焦作市乐啡生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0002S-2020

维生素强化风味饮料

2020-11-11 发布

2020-11-11 实施

焦作市乐啡生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由焦作市乐啡生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马立新。

H N

Q B

维生素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了维生素强化风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、白砂糖、食用葡萄糖、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚异麦芽糖、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、烟酰胺、玛咖粉、绿咖啡豆粉、六偏磷酸钠、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝中的一种或几种、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（复合水果味香精、杂果味香精、瓜拉纳味香精、红牛味香精、玛咖味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、玫瑰味香精、猕猴桃味香精、芦荟味香精、青柠味香精、黑加仑味香精、杨梅味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据添加原料可分为：维生素强化风味饮料、牛磺酸维生素强化风味饮料、瓜拉纳维生素强化风味饮料、玛咖维生素强化风味饮料、红牛味维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.8 维生素 B₁₂（氰钴胺）和烟酰胺应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.9 聚葡萄糖应符合 GB 25541 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.24 玛咖粉应符合卫生部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。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 绿咖啡豆粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.33 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 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	检验方法
性 状	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，在自然光下用肉眼观察色泽、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	2.8~5.5	GB 5009.237
可溶性固形物，%	≥ 0.1	GB/T 10786
总砷(以 As 计),mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计),mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计),g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ,g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ,g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ,g/kg	≤ 0.25	GB 22255
牛磺酸 ^a ,g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^a ,mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^a ,mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a ,μg/kg	0.6~1.8	GB 5413.14
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计),g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计),g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
日落黄 ^a (以日落黄计),g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤	20	GB 5009.185
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注：a、仅适用于添加该原料的产品的检测；
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				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。

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁中的一种或几种）中的几种为主要原料，加入果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、白砂糖、食用葡萄糖、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、低聚异麦芽糖、蜂蜜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、烟酰胺、玛咖粉、绿咖啡豆粉、六偏磷酸钠、苋菜红（仅限果味饮料）、焦糖色（仅限果味饮料）、柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝中的一种或几种、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（复合水果味香精、杂果味香精、瓜拉纳味香精、红牛味香精、玛咖味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、玫瑰味香精、猕猴桃味香精、芦荟味香精、青柠味香精、黑加仑味香精、杨梅味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化风味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市乐啡生物科技有限公司