



416731S-2020



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0066S-2020

---

# 营养素强化风味饮品

2020-11-06 发布

2020-11-06 实施

---

洛阳深山生物科技有限公司 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》编写。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司、陕西热屏网格科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：高丽、陈小军、李海武。

H N

Q B

# 营养素强化风味饮品

## 1 范围

本标准规定了营养素强化风味饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入发酵液[百合、猕猴桃、芒果、橙子、葡萄、柠檬中的几种，加入乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌中的一种或两种，经发酵而成]，黄精经水煮提取后加入或经浸泡后过滤，加入大豆肽粉、白砂糖、低聚果糖、乳矿物盐、加入葡萄糖酸锌、乳酸亚铁、维生素C(L-抗坏血酸)、牛磺酸、烟酰胺、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入食品用香精（水果香精、乳酸菌香精中的一种或几种），经调配、杀菌、灌装、加工而成的营养素强化风味饮品。

## 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 百合、猕猴桃、芒果、橙子、葡萄、柠檬应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

2.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.7 乳矿物盐应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）的规定。

2.1.8 乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.12 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.13 乳酸亚铁应符合 GB 6781 的规定。

2.1.14 维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.16 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。

2.1.17 食品用香精（水果香精、乳酸菌香精）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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

## 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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.05	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
维生素 C <sup>b</sup> ，mg/kg	250~500	GB 5009.86
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~18	GB 5009.89、GB/T 5009.197
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
铁 <sup>b</sup> ，mg/kg	10~20	GB 5009.90
锌 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~20	GB 5009.14

同一功能的食品添加剂（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。  
\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
<sup>a</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品。  
<sup>b</sup>仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
* 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入发酵液[百合、猕猴桃、芒果、橙子、葡萄、柠檬中的几种，加入乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌中的一种或两种，经发酵而成]，黄精经水煮提取后加入或经浸泡后过滤，加入大豆肽粉、白砂糖、低聚果糖、乳矿物盐、加入葡萄糖酸锌、乳酸亚铁、维生素C(L-抗坏血酸)、牛磺酸、烟酰胺、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入食品用香精（水果香精、乳酸菌香精中的一种或几种），经调配、杀菌、灌装、加工而成的营养素强化风味饮品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》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。

洛阳深山生物科技有限公司