



412573S-2021



中豫饮品（河南）有限公司企业标准

Q/ZYH 0003S-2021

---

# 维生素强化风味饮料

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

---

中豫饮品（河南）有限公司 发布

## 前　　言

本标准由中豫饮品（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张涛、李村峰、谢伟艳。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆为主要原料，添加绿茶粉、红茶粉中的一种或两种，添加柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、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、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B<sub>6</sub>）、 $\gamma$ -氨基丁酸、牛磺酸、维生素C（抗氧化剂）、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、六偏磷酸钠、氯化钾、乳酸、冰醋酸、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的维生素强化风味饮料。

按照原料不同，分为： $\gamma$ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（绿色）、 $\gamma$ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（黄色）、牛磺酸型维生素强化风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.8 盐酸吡哆醇（维生素B<sub>6</sub>）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.9  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。

2.1.10 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.11 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.12 食用香精（热带水果风味香精、复合水果风味香精，芒果风味香精、瓜拉纳香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.18 红茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 维生素 C (抗氧化剂) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.25 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 冰醋酸应符合 GB 1886.10 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	
色 泽	γ-氨基丁酸型维生素强化风味饮料——绿色	浅绿色至绿色	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
	γ-氨基丁酸型维生素强化风味饮料——黄色	浅黄色至橙红色	
	牛磺酸型维生素强化风味饮料	浅黄色至橙红色	
气、滋 味	γ-氨基丁酸型维生素强化风味饮料——绿色	具有特定的气味和滋味, 酸甜适口, 无异味	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
	γ-氨基丁酸型维生素强化风味饮料——黄色	具有特定的气味和滋味, 酸甜适口, 无异味	
	牛磺酸型维生素强化风味饮料	具有特定的气味和滋味, 酸甜适口, 无异味	
杂 质		无肉眼可见外来杂质, 久置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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以无水柠檬酸计), g/100ml	≤ 1.5	GB 12456
pH 值	2.8~4.8	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
六偏磷酸钠 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169

注：<sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。  
<sup>b</sup>仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。  
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。

## 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 ≤			10		GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤			10		GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4

注：\*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；  
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 值的样品件数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；  
M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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，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、可溶性固形物、总酸、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆为主要原料，添加绿茶粉、红茶粉中的一种或两种，添加柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、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、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B<sub>6</sub>）、 $\gamma$ -氨基丁酸、牛磺酸、维生素C（抗氧化剂）、食用香精（热带水果风味香精、芒果风味香精、复合水果风味香精、瓜拉纳香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、六偏磷酸钠、氯化钾、乳酸、冰醋酸、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的维生素强化风味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

中豫饮品（河南）有限公司

Q B