



412401S-2021



河南星巴生物科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

营养素强化风味饮料

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

河南星巴生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南星巴生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王保伟、孔祥良。

H N

Q B

营养素强化风味饮料

1 范围

本标准规定了营养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、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁的一种或几种）为原料，添加维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酰胺、牛磺酸中的一种或几种，辅以果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄、诱惑红、食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、苹果香精、柠檬香精中的一种或几种】中的几种，经调配、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、包装而成的营养素强化风味饮料。

根据产品所用原料不同，产品分为：营养素强化风味饮料、牛磺酸维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.3 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.4 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.5 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 浓缩果汁应符合 GB 17325 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	从样品中随机取出 1 瓶，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许有原料物质沉淀	

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
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥	0.05 GB/T 12143
总磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计）， g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
*铅（以 Pb 计）， mg/L	≤	0.25 GB 5009.12
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
^a 三氯蔗糖（蔗糖素）， g/kg	≤	0.25 GB 22255
^a 日落黄， g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
^a 诱惑红， g/kg	≤	0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.141
^b 维生素 B ₆ ， mg/kg		0.4~1.6 GB 5009.154
^b 维生素 B ₁₂ ， μg/kg		0.6~1.8 GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
^b 烟酸， mg/kg		3~18 GB 5009.89
^b 牛磺酸， g/kg		0.4~0.6 GB 5009.169
^d 锡（以 Sn 计）， mg/kg	≤	150 GB 5009.16
^c 锌、铁、铜总和， mg/L	≤	20 GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^e 展青霉素， μg/kg	≤	20 GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

^a仅适用于添加该种食品添加剂的产品；

^b仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品；

^c仅适用于采用金属罐装的产品；

^d仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；

^e仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定

表3 微生物限量

项目	采集方案 ^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 第二法
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
注 1： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；					
M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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；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

出厂检验项目为：

- （1）经商业无菌生产的产品：感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌；（2）非经商业无菌生产的产品：感官要求、pH 值、可溶性固形物、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁的一种或几种）为原料，添加维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酰胺、牛磺酸中的一种或几种，辅以果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄、诱惑红、食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、苹果香精、柠檬香精中的一种或几种】中的几种，经调配、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、包装而成的营养素强化风味饮料。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 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。

河南星巴生物科技有限公司