



413257S-2021



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0013S-2021

维生素强化风味饮料

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

河南省华荣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广阔。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHS 0013S-2018（备案号：411636S-2018）。

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）、果葡糖浆为主要原料，添加烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）中的一种或几种，添加牛磺酸、 γ -氨基丁酸、绿茶粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、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。

根据所用原辅料不同，产品分类为： γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（I 型）、 γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（II 型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.4 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.5 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.6 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。

2.1.7 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 食品用香精（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 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 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	γ-氨基丁酸型维生素强化风味饮料(Ⅰ型)	浅绿色至绿色	
	γ-氨基丁酸型维生素强化风味饮料(Ⅱ型)	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(Ⅰ型)	具有特定的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
	γ-氨基丁酸型维生素强化风味饮料(Ⅱ型)	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， 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	≥ 0.05	GB 12456
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
^b 牛磺酸, g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品检验，b 仅适用牛磺酸型维生素强化风味饮料。

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平板计数法
*霉菌, CFU/ mL	≤	15			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 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；食品营养强化剂的使用应符合GB14880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

出厂检验项目为：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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆为主要原料，添加烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）中的一种或几种，添加牛磺酸、 γ -氨基丁酸、绿茶粉、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、山梨酸钾、六偏磷酸钠、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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南省华荣食品有限公司