



410826S-2021



漯河市源项宇玖生物科技有限公司企业标准

Q/LYS 0002S-2021

维生素强化果味饮料

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

漯河市源项宇玖生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市源项宇玖生物科技有限公司提出。

本标准由漯河市源项宇玖生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：李单单、葛向辉。

H N
Q B

营养素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水(粗滤、离子交换、反渗透)、浓缩果汁(浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁中的一种或几种)为原料,添加维生素E(dl- α -醋酸生育酚)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酰胺、维生素C(抗坏血酸)中的一种或几种,辅以果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、食品用香精(菠萝香精、柠檬香精、蓝莓香精、草莓香精、酵素香精、蜂蜜香精、黑醋栗香精、瓜拉纳提取物中的一种或几种)中一种或几种,经配料、调配、过滤、超高温杀菌、过滤、灌装、封盖(或调配、灌装、封盖、杀菌)等工艺而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化果味饮料。

根据原辅料不同,产品可分为不同品种。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 食品用香精(菠萝香精、柠檬香精、蓝莓香精、草莓香精、酵素香精、蜂蜜香精、黑醋栗香精、瓜拉纳提取物)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。

2.1.16 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.18 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.19 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.25 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.26 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。

2.1.27 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.28 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.30 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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，酸甜可口，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）/（%）	≥ 1	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥ 0.5	GB 12456

pH 值		2.5~6.5	GB/T 5750.4
山梨酸钾 ^d （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^d （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^d /（g/kg）	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^d （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d /（g/kg）	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^d /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 ^d /（g/kg）	≤	0.03	GB 5009.278
柠檬黄 ^d /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^d /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^d /（g/kg）	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^d /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
牛磺酸 ^e /（g/kg）		0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 E ^e （dl-α-醋酸生育酚）/（mg/kg）		10~40	GB 5009.82
维生素 B ₆ ^e （盐酸吡哆醇）/（mg/kg）		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^e （氰钴胺）/（μg/kg）		0.6~1.8	GB/T 5009.217
维生素 C ^e /（mg/kg）		250~500	GB 5009.86
烟酸 ^e /（mg/kg）		3~18	GB 5009.89
锌 ^e /（mg/kg）		3~20	GB 5009.14
铅 ^a （以 Pb 计）/（mg/L）	≤	0.2	GB 5009.12
展青霉素 ^b /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
锡（以 Sn 计） ^e /（mg/kg）	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^e /（mg/L）	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13

^a该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^b仅适用于添加浓缩苹果汁产品检验。

^c仅适用于易拉罐产品的检验。

^d仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

^e仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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

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
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
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789. 15
备注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 2、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 12695和GB 14881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 GB 14880 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。

3 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水(粗滤、离子交换、反渗透)、浓缩果汁(浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁中的一种或几种)为原料,添加维生素 E (dl- α -醋酸生育酚)、维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂ (氰钴胺)、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酰胺、维生素 C (抗坏血酸)中的一种或几种,辅以果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、dl-酒石酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、食品用香精(菠萝香精、柠檬香精、蓝莓香精、草莓香精、酵素香精、蜂蜜香精、黑醋栗香精、瓜拉纳提取物中的一种或几种)中一种或几种,经配料、调配、过滤、超高温杀菌、过滤、灌装、封盖(或调配、灌装、封盖、杀菌)等工艺而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化果味饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

漯河市源项宇玖生物科技有限公司