



412191S-2021



河南世鸿生物科技饮品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0005S-2021

营养素强化风味饮料

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

河南世鸿生物科技饮品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南世鸿生物科技饮品有限责任公司提出。

本标准由河南世鸿生物科技饮品有限责任公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准起草人：郭春燕、胡潇、许素琴。

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）为主要原料，添加赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、乳糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩木瓜汁、浓缩苦瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加维生素 C、维生素 E(dl- α -醋酸生育酚)、牛磺酸、烟酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸镁中的一种或几种，添加玛咖粉、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用盐、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（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甜菊糖苷、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、日落黄、食用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、柠檬风味香精、木瓜风味香精、苦瓜风味香精、青柠风味香精、西柚风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、橙子风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的营养素强化风味饮料。

根据添加原辅料不同可分为：苹果味营养素强化风味饮料、柠檬味营养素强化风味饮料、荔枝味营养素强化风味饮料、水蜜桃味营养素强化风味饮料、西柚味营养素强化风味饮料、木瓜味营养素强化风味饮料、苦瓜味营养素强化风味饮料、青柠味营养素强化风味饮料、桔子味营养素强化风味饮料、蓝莓味营养素强化风味饮料、椰子味营养素强化风味饮料、葡萄味营养素强化风味饮料、红枣味营养素强化风味饮料、芒果味营养素强化风味饮料、梨味营养素强化风味饮料、金桔味营养素强化风味饮料、橙汁味营养素强化风味饮料、杨梅味营养素强化风味饮料、百香果味营养素强化风味饮料、石榴味营养素强化风味饮料、草莓味营养素强化风味饮料、樱桃味营养素强化风味饮料、枇杷味营养素强化风味饮料、青梅味营养素强化风味饮料、蔓越莓味营养素强化风味饮料、哈密瓜味营养素强化风味饮料、牛磺酸营养素强化风味饮料、缤纷果蔬营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.3 浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩木瓜汁、浓缩苦瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.17 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.30 食用香精(含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、柠檬风味香精、木瓜风味香精、苦瓜风味香精、青柠风味香精、西柚风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、橙子风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.33 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.34 维生素 E(dl- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.36 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.38 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.39 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.41 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.42 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.43 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.44 海藻糖应符合 GB/T 23529 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	均匀一致的液体	随机从样品中取出 1 件，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
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，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）， %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0~7.0	GB 5009.237
牛磺酸 ^a ， g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 E ^a ， mg/kg	10~40	GB 5009.82
烟酸 ^a ， mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^a ， mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a ， μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
维生素 C ^a ， mg/kg	250~500	GB 5009.86
钙 ^a ， mg/kg	160~1350	GB 5009.92
锌 ^a ， mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 ^a ， mg/kg	30~60	GB 5009.241
总砷（以 As 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK 糖） ^b ， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^b ， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b ， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^b ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^b ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
总磷酸盐（以磷酸根计） ^b ， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^b ， g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
展青霉素 ^c ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 指标仅适用于添加该营养强化剂的产品。

3、b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

4、同一功能的食品添加剂（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。

5、c 展青霉素仅适合于添加苹果汁的产品检测。

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 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
a 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；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；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、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、乳糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、结晶果糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩木瓜汁、浓缩苦瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加维生素 C、维生素 E(dl- α -醋酸生育酚)、牛磺酸、烟酸、烟酰胺、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、L-乳酸钙、葡萄糖酸锌、硫酸镁中的一种或几种，添加玛咖粉、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、食用盐、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（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、甜菊糖苷、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、日落黄、食用香精（含瓜拉纳提取物、含巴拉圭茶提取物、柠檬风味香精、木瓜风味香精、苦瓜风味香精、青柠风味香精、西柚风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、橙子风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、包装而制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，制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

河南世鸿生物科技饮品有限责任公司