



## 焦作市云台清泉饮品有限公司企业标准

Q/JYQ 0001S-2022

# 营养素强化风味饮料

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

焦作市云台清泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市云台清泉饮品有限公司提出。 本标准由焦作市云台清泉饮品有限公司起草。 本标准主要起草人:陈胜利、刘克锋、孟攀。

## 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、一级反渗透)为原料,添加食用葡萄糖、玛咖粉、咖啡豆浓 缩粉、咖啡提取物、速溶茶粉(红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉、抹茶粉中的一种或多种)、浓缩 果汁(浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、 浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩枸杞汁、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、浓缩 桑椹汁、浓缩樱桃汁中的一种或多种)中的一种或几种,添加牛磺酸、维生素 B。(盐酸吡哆醇)、维生 素 B12(氰钴胺)、烟酸、烟酰胺、维生素 B1(盐酸硫胺素)、维生素 C (L-抗坏血酸)、肌醇、葡萄糖 酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、枸杞提取物、人参(人工种植 5 年以下)提取物、维生素 E(dlα-醋酸生育酚)、泛酸(D-泛酸钙)、γ-氨基丁酸、透明质酸钠中的一种或多种,辅以白砂糖、果葡 糖浆、蜂蜜、冰糖、二氧化碳、柠檬酸、冰醋酸、乳酸、磷酸、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜 素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、赤藓糖醇、麦芽糖 醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊 精、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、海盐、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食 用色素【柠檬黄、日落黄、苋菜红(仅用于营养素强化果味饮料)、亮蓝、诱惑红中的一种或多种】、 食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、混合莓香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、d-核糖香精、柠檬香精、苹果香精、橙味香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、森特斯粉末香精、芒果香精、柚 子香精、荔枝香精、石榴香精、葡萄香精、雪梨味香精、青瓜味香精、留香瓜味香精、桑椹味香精、樱 桃香精中的一种或多种】中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料 (其中营养素强化果味饮料果汁含量不低于 2.5%)。

产品根据所用原料的不同分为:多维强化果味饮料、维生素强化果味饮料、维生素强化杂果风味饮料、维生素强化玛咖风味饮料、营养素强化海盐风味饮料、营养素强化瓜拉纳风味饮料、营养素强化柠檬味饮料、营养素强化苹果味饮料、营养素强化橙味饮料、营养素强化蓝莓味饮料、营养素强化水蜜桃味饮料、营养素强化芒果味饮料、营养素强化柚子味饮料、营养素强化荔枝味饮料、营养素强化石榴味饮料、营养素强化葡萄味饮料、营养素强化青瓜味饮料、营养素强化留香瓜味饮料、营养素强化桑椹味饮料、营养素强化樱桃味饮料。

#### 2 要求

#### 2.1 原辅材料要求

- 2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4和 GB 15203 的规定。

- 2.1.5浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 枸杞提取物、咖啡提取物、人参(人工种植 5 年以下)提取物均为水提物,应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩枸杞汁、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、浓缩 桑椹汁、浓缩樱桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.18 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.19 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.26 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.27 咖啡豆浓缩粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.28 速溶茶粉(红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉、抹茶粉)应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.29 维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.30 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.31 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.33 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.35 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.36 泛酸应符合《中华人民共和国药典》2020 版二部的规定。
- 2.1.37 食用盐、海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.38 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.43 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 红牛香精、混合水果香精、杂果香精、混合莓香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、d-核糖香精、柠檬香精、苹果香精、橙味香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、森特斯粉末香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、石榴香精、葡萄香精、雪梨味香精、青瓜味香精、留香瓜味香精、桑椹味香精、樱桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.47 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.48 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.49 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.50 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.53 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.54 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.56 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.57 γ-氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.58 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.58 维生素 C(L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.60 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。

项目	要 求	检验方法		
性状	液体			
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出1瓶,将本品倒入一洁净烧杯		
气、滋味	有本品特有的气味和滋味,酸甜可口、无异味	中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,		
杂质	无肉眼可见外来杂质	嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味		

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

## 表 2 理化指标

	指标	检验方法
≽	0. 2	GB/T 12143
$\leq$	0.2	GB 5009.12
$\leq$	0.3	GB/T 5009.140
$\leq$	0. 65	GB 5009.97
$\leq$	0.6	GB 5009. 263
$\leq$	0. 25	GB 22255
$\leq$	0.2	SN/T 3854
$\leq$	0. 1	GB 5009.35
$\leqslant$	0. 1	GB 5009.35
$\leq$	0. 02	GB 5009.35
_	0.1	SN/T 1743 或
$\leq$		GB 5009.141
$\leq$	0. 05	GB 5009.35
$\leq$	0.5	GB 5009.28
€	1.0	GB 5009.28
$\leq$	0. 03	GB 5009.278
$\leq$	5. 0	GB 5009.256
$\leq$	20	GB 5009.185
	0.4~0.6	GB 5009.169
锌 <sup>b</sup> ,mg/kg		
	160~1350	GB 5009.92
镁 °, mg/kg		
	3~18	GB 5009.89

肌醇 b, mg/kg	60~120	GB 5009. 270
维生素 Beb, mg/kg	0.4~1.6	GB 5009. 154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , μ g/kg	0.6~1.8	GB 5009. 285 或 GB/T
4注 系 D <sub>12</sub> , μ g/ Kg	0.6~1.8	5009. 217
维生素 B, b, mg/kg	2~3	GB 5009.84
维生素 E <sup>b</sup> ,mg/kg	10~40	GB 5009.82
维生素 C <sup>b</sup> , mg/kg	250~500	GB 5009.86
泛酸 b, mg/kg	1.1~2.2	GB 5009. 210
锡°(以Sn计), mg/kg ≤	150	GB 5009.16
		GB 5009.13、GB 5009.14、
锌、铜、铁总和°, mg/L ≤	20	GB 5009.90

注: \*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

	采集方案 * 及限量						
项目	n	c	m	M	检验方法		
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 <	Ì	20			GB 4789.15		
酵母, CFU/mL ≤			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;							

### 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

<sup>\*</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品,其中苋菜红仅适用于营养素强化果味饮料。

b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。

<sup>°</sup>仅适用于金属罐装产品。

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; 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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、一级反渗透)为原料,添加食用葡萄糖、玛咖粉、咖啡豆浓 缩粉、咖啡提取物、速溶茶粉(红茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉、花茶粉、抹茶粉中的一种或多种)、浓缩 果汁(浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、 浓缩柚子汁、浓缩西柚汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩枸杞汁、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、浓缩 桑椹汁、浓缩樱桃汁中的一种或多种)中的一种或几种,添加牛磺酸、维生素 B。(盐酸吡哆醇)、维生 素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)、烟酸、烟酰胺、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素 C (L-抗坏血酸)、肌醇、葡萄糖 酸锌、硫酸镁、氯化钾、L-乳酸钙、枸杞提取物、人参(人工种植 5 年以下)提取物、维生素 E (dlα-醋酸生育酚)、泛酸(D-泛酸钙)、γ-氨基丁酸、透明质酸钠中的一种或多种,辅以白砂糖、果葡 糖浆、蜂蜜、冰糖、二氧化碳、柠檬酸、冰醋酸、乳酸、磷酸、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜 素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、赤藓糖醇、麦芽糖 醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊 精、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、海盐、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食 用色素【柠檬黄、日落黄、苋菜红(仅用于营养素强化果味饮料)、亮蓝、诱惑红中的一种或多种】、 食用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、混合莓香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、d-核糖香精、柠檬香精、苹果香精、橙味香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、森特斯粉末香精、芒果香精、柚 子香精、荔枝香精、石榴香精、葡萄香精、雪梨味香精、青瓜味香精、留香瓜味香精、桑椹味香精、樱 桃香精中的一种或多种】中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料 (其中营养素强化果味饮料果汁含量不低于 2.5%)。

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。

焦作市云台清泉饮品有限公司