



410388S-2022



焦作市海之冠饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0003S-2022

维生素强化风味饮料

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

焦作市海之冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市海之冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周建军。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁中的一种或多种）为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、低聚异麦芽糖、蜂蜜、乳酸钙、磷酸氢二钠、磷酸二氢钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、烟酰胺、玛咖粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（复合水果味香精、杂果味香精、瓜拉纳味香精、红牛味香精、玛咖味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、玫瑰味香精、猕猴桃味香精、芦荟味香精、青柠味香精、黑加仑味香精、绿茶味香精、红茶味香精、苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、梨味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、红枣味香精、金桔味香精、草莓味香精、枸杞味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、乌梅味香精、樱桃味香精、椰子味香精、桑葚味香精、李子味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、木瓜味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的维生素强化风味饮料。

按照原料配方不同分为：维生素强化风味饮料、牛磺酸型维生素强化风味饮料、瓜拉纳型维生素强化风味饮料、玛咖型维生素强化风味饮料、红牛味维生素强化风味饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.29 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.31 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年 第 13 号）的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	均匀透明液态，无沉淀	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	

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	2.8~5.5	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），% $\geq$	0.1	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a （AK 糖），g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg $\leq$	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ， μ g/kg	0.6~1.8	GB 5413.14
钙 ^b ，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
柠檬黄 ^a ，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
日落黄 ^a ，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg $\leq$	0.02	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^c ， μ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
总磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256

注：^a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；
^b仅适用于添加该食品营养强化剂的产品检验；
^c仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁产品的检测；
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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

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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					
3、*霉菌、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 生产加工过程的卫生要求

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；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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩红枣汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁中的一种或多种）为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、低聚异麦芽糖、蜂蜜、乳酸钙、磷酸氢二钠、磷酸二氢钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、烟酰胺、玛咖粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝）、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（复合水果味香精、杂果味香精、瓜拉纳味香精、红牛味香精、玛咖味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、玫瑰味香精、猕猴桃味香精、芦荟味香精、青柠味香精、黑加仑味香精、绿茶味香精、红茶味香精、苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、梨味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、红枣味香精、金桔味香精、草莓味香精、枸杞味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、、哈密瓜味香精、山楂味香精、乌梅味香精、樱桃味香精、椰子味香精、桑葚味香精、李子味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、木瓜味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市海之冠饮品有限公司