



411293S-2022



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0006S-2022

# 营养素强化风味饮料

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

焦作市米奇食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：米兴才、司旭涛。

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（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，加入果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩柚子汁、浓缩树莓汁、浓缩卡曼橘汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、烟酰胺中一种或几种，添加黄原胶、卡拉胶、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、荔枝香精、桃香精、柠檬香精、梨香精、蓝莓香精、黑加仑香精、柚子香精、树莓香精、卡曼橘香精、食用盐的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装制成的营养素强化风味饮料。

根据使用原料的不同分为：荔枝味营养素强化风味饮料、桃味营养素强化风味饮料、柠檬味营养素强化风味饮料、梨味营养素强化风味饮料、蓝莓黑加仑味营养素强化风味饮料、柚子味营养素强化风味饮料、白桃树莓味营养素强化风味饮料、蓝莓味营养素强化风味饮料、卡曼橘味营养素强化风味饮料。

## 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 20882.4 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 浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩柚子汁、浓缩树莓汁、浓缩卡曼橘汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 荔枝香精、桃香精、柠檬香精、梨香精、蓝莓香精、黑加仑香精、柚子香精、树莓香精、卡曼橘香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 维生素 B<sub>6</sub>应符合 GB 14753 的规定。

2.1.13 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.16 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色 泽	无色或微黄	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口，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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以一分子水柠檬酸计), g/L	≥ 0.05	GB 12456
pH 值	2.0~5.5	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
烟酰胺 <sup>b</sup> , mg/kg	3~18	GB 5009.89
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*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

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；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。

## 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、总酸、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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，加入果葡糖浆、白砂糖、浓缩果汁（浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩柚子汁、浓缩树莓汁、浓缩卡曼橘汁中的一种或几种）中的一种或几种，添加维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、烟酰胺中一种或几种，添加黄原胶、卡拉胶、聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、荔枝香精、桃香精、柠檬香精、梨香精、蓝莓香精、黑加仑香精、柚子香精、树莓香精、卡曼橘香精、食用盐的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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。

焦作市米奇食品饮料有限公司