



411446S-2022



河南微妙餐饮管理有限公司企业标准

Q/HWM 0003S-2022

营养素强化风味饮料

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

河南微妙餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南微妙餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱梦迪。

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、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁的一种或几种）为原料，添加维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酰胺）、牛磺酸、肌醇、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 C 中的一种或几种，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、诱惑红、食品用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、苹果香精、柠檬香精中的一种或几种】中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的营养素强化风味饮料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为：营养素强化风味饮料、牛磺酸维生素强化风味饮料、复合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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.4 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.5 烟酸（烟酰胺）应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.7 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₁应符合 GB 14751 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 杯，倒入一透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、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 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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
pH 值	2.5~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.05	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.3	GB 5009.12

磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 维生素 B ₆ , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
^c 维生素 B ₁₂ , μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
^c 烟酸, mg/kg		3~18	GB 5009.89
^c 牛磺酸, g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
^c 肌醇, mg/kg		60~120	GB 5009.270
^c 维生素 B ₁ , mg/kg		2~3	GB 5009.84
^c 维生素 C, mg/kg		250~500	GB 5009.86
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品; c 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品; 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 GB2760 规定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 平板计数法
※霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
※酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15

沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； ※霉菌、酵母严于食品安全国家标准 7101 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；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

出厂检验项目为：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、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁的一种或几种）为原料，添加维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸（烟酰胺）、牛磺酸、肌醇、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 C 中的一种或几种，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、诱惑红、食品用香精【红牛香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、苹果香精、柠檬香精中的一种或几种】中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南微妙餐饮管理有限公司

QB