



411525S-2022



河南浩明饮品有限公司企业标准

Q/HHM 0005S-2022

维生素强化风味饮料

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南浩明饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南浩明饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝志明。

本标准自发布之日起替代 Q/HHM 0005S-2019。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为原料，加入浓缩苹果汁、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉、菊粉、枸杞提取物、人参（人工种植5年以下）提取物、麦芽糊精、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、食用盐、 γ -氨基丁酸、绿咖啡豆浓缩粉（绿咖啡豆、麦芽糊精）中的多种，加入食品添加剂【聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（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、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳酸链球菌素中的多种】、食品营养强化剂【牛磺酸、烟酰胺、肌醇、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、葡萄糖酸锌、泛酸（D-泛酸钙）中的一种或几种】、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或多种】、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、黑加仑味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、玫瑰味香精、青柠味香精、蜜橘味香精、芦荟味香精、蔓越莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、苹果味香精中的一种或多种】，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、封口包装而制成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料的果汁含量不低于2.5%）。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 速溶绿茶粉应符合 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.4 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.5 玛咖粉应符合卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.6 菊粉应符合卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.7 枸杞提取物、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。

- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.27 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 γ -氨基丁酸应符合卫生部《关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.32 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.33 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.34 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.35 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.36 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.37 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.40 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.41 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.42 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.43 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.44 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.45 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.46 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51 绿咖啡豆浓缩粉应符合 GB/T 29602 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，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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），%	≥	0.2	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35

诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
展青霉素, μg/kg (适用于添加浓缩苹果汁的饮料)	≤	20	GB 5009.185
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
维生素 B ₆ ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
维生素 C ^b , mg/kg		250~500	GB 5009.86
维生素 E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
锡 ^c (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>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。</p> <p>^a仅适用于使用该食品添加剂的产品,其中苋菜红、胭脂红仅适用于果味饮料。</p> <p>^b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。</p> <p>^c仅适用于金属罐装产品。</p>			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按GB 4789.26规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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
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 食品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

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、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(经商业无菌生产的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为原料，加入浓缩苹果汁、速溶绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉、菊粉、枸杞提取物、人参（人工种植5年以下）提取物、麦芽糊精、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、食用盐、 γ -氨基丁酸中的多种，加入食品添加剂【聚葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（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、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素中的多种】、食品营养强化剂【牛磺酸、烟酰胺、肌醇、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、葡萄糖酸锌、泛酸（D-泛酸钙）中的一种或几种】、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅限果味饮料）、苋菜红（仅限果味饮料）、亮蓝、焦糖色（仅限果味饮料）中的一种或多种】、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、黑加仑味香精、西柚味香精、蓝莓味香精、玫瑰味香精、青柠味香精、蜜橘味香精、芦荟味香精、蔓越莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、雪梨味香精、苹果味香精中的一种或多种】，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、封口包装而制成的维生素强化风味饮料（其中维生素强化果味饮料的果汁含量不低于2.5%）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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。