



411997S-2022



河南冰得宝饮品有限公司企业标准

Q/HBY 0001S-2022

# 营养素强化风味饮料

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

河南冰得宝饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南冰得宝饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南冰得宝饮品有限公司。

本标准主要起草人：王亚欣。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、枸杞提取液（枸杞经水提、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、速溶绿茶粉、玛咖粉、 $\gamma$ -氨基丁酸中的一种或几种，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）中的一种或几种，再加入或不加入乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、草莓香精、西柚香精、瓜拉纳提取物中的一种或几种）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的营养素强化风味饮料。其中营养素强化果味饮料中果汁含量不低于 2.5%。

根据原料不同可分为：营养素强化杂果味饮料、营养素强化柑橘味饮料、营养素强化草莓味饮料、营养素强化西柚味饮料、营养素强化瓜拉纳味饮料、营养素强化枸杞味饮料、营养素强化柠檬味饮料、营养素强化橙味饮料、营养素强化柚子味饮料、营养素强化绿茶风味饮料、营养素强化玛咖风味饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB17325 的规定。
- 2.1.6 浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁应符合 SB/T 10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 速溶绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.10 食品用香精（杂果香精、草莓香精、西柚香精、柑橘香精、瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.14 氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.15 盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.18 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.21 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。

2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 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 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜可口，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
总酸（以一分子水柠檬酸计），%	≥ 0.05	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	2.5~4.5	GB 5009.237
甜味剂 <sup>a</sup>	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg ≤	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg ≤	GB 22255
着色剂 <sup>b</sup>	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg ≤	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg ≤	GB 5009.141 或 SN/T 1743
山梨酸钾 <sup>c</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

营养强化剂 <sup>d</sup>	牛磺酸, g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
	维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
	烟酸, mg/kg	3~18	GB 5009.89
磷酸盐 <sup>e</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/L		≤ 0.25	GB 5009.12
<p>注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该种甜味剂的产品;</p> <p>b 仅适用于添加该着色剂的产品;</p> <p>c 仅适用于添加山梨酸钾的产品;</p> <p>d 仅适用于添加该营养强化剂的产品;</p> <p>e 仅适用于添加磷酸盐的产品;</p> <p>f 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品;</p> <p>注 2: 同一功能的食品添加剂 (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>			

## 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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。

## 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 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；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、总酸、pH 值、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、枸杞提取液（枸杞经水提、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、速溶绿茶粉、玛咖粉、 $\gamma$ -氨基丁酸中的一种或几种，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）中的一种或几种，再加入或不加入乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、草莓香精、西柚香精、瓜拉纳提取物中的一种或几种）中的几种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的营养素强化风味饮料。其中营养素强化果味饮料中果汁含量不低于 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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南冰得宝饮品有限公司

QB