



412560 S-2022



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS 0012S-2022

维生素强化果味饮料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

许昌红威食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌红威食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘洪平。

H N

Q B

维生素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了维生素强化果味饮料的分类、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）为主要原料、加入浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩椰子汁中的一种或几种，添加L-乳酸钙、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、烟酸、肌醇（环己六醇）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌中的一种或几种，添加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、咖啡（经烘焙、粉碎）、玛咖粉、食用盐、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、二氧化碳、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、食用香精【椰子汁香精、苹果香精、柠檬香精、青柠檬香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）、蜜桃香精中的一种或几种】中的一种或几种，经稀释、调配、过滤、高温杀菌、灌装封口、包装制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。

根据添加原辅料不同可分为：维生素强化椰子味饮料、维生素强化苹果味饮料、维生素强化柠檬味饮料、维生素强化蜜桃味饮料、维生素强化果味饮料（什果型）、维生素强化果味饮料（咖啡型）、维生素强化果味饮料（玛咖型）、维生素强化什果味饮料（牛磺酸型）、维生素强化果味饮料（原味型）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩椰子汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.24 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.25 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.26 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.27 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.28 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.31 维生素 B₁₂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 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 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.35 氯化钾符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.36 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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 50mL 产品，倒入一洁净烧杯中，在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 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味和滋味，酸甜可口，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 | |

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 |
|--|-----|---------------------------------|
| 可溶性固形物（20℃折光计法），% | ≥ | 0.1 GB/T 12143 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/100mL | ≥ | 0.05 GB 12456 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.2 GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.05 GB 5009.12 |
| pH 值 | | 3.0~4.5 GB/T 5750.4 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg | ≤ | 0.15 GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ | 0.35 GB 5009.97 |
| 山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg | ≤ | 0.25 GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg | ≤ | 0.50 GB 5009.28 |
| 三氯蔗糖 ^a ，g/kg | ≤ | 0.20 GB 22255 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg | ≤ | 0.60 GB 5009.263 |
| 柠檬黄 ^a ，g/kg | ≤ | 0.05 GB 5009.35 |
| 诱惑红 ^a ，g/kg | ≤ | 0.05 GB 5009.141 或 SN/T 1743 |
| 咖啡因 ^b ，mg/kg | | 20.00~300.00 GB 5009.139 |
| 维生素 B6 ^c ，mg/kg | | 0.4~1.6 GB 5009.154 |
| 维生素 B12 ^c ，μg/kg | | 0.6~1.8 GB 5009.285 |
| 牛磺酸 ^c ，g/kg | | 0.4~0.6 GB 5009.169 |
| 烟酸 ^c ，mg/kg | | 3~18 GB 5009.89 |
| 肌醇 ^c ，mg/kg | | 60~120 GB 5009.270 |
| 锌 ^c （以 Zn 计）/mg/kg | | 3~20 GB 5009.14 |

| | | | |
|---|---|----------|-------------|
| 钙 ^c （以 Ca 计）/mg/kg | | 160~1350 | GB 5009.92 |
| 展青霉素 ^d ， μ g/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p> <p>a、仅适合于添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>b、仅适合于添加咖啡产品的检验；</p> <p>c、仅适合于添加相应食品营养强化剂的产品检验；</p> <p>d、仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验。</p> <p>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。</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 ^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 | ≤ | 10 | | | GB 4789.15 |
| 酵母，CFU/mL | ≤ | 10 | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌，/25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| <p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；</p> <p>注 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> | | | | | |

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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）为主要原料、加入浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩椰子汁中的一种或几种，添加 L-乳酸钙、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、烟酸、肌醇（环己六醇）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌中的一种或几种，添加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、咖啡（经烘焙、粉碎）、玛咖粉、食用盐、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、二氧化碳、食用色素（柠檬黄、诱惑红）、食用香精【椰子汁香精、苹果香精、柠檬香精、青柠檬香精、什果味香精（含瓜拉纳提取物）、蜜桃香精中的一种或几种】中的一种或几种，经稀释、调配、过滤、高温杀菌、灌装封口、包装制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的维生素强化果味饮料。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌红威食品有限公司