



413789S-2023



河南吉翔生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2023

维生素强化风味饮料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南吉翔生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉翔生物科技集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉翔生物科技集团有限公司。

本标准主要起草人：李宜哲、罗莉、董振磊。

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，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）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、食用葡萄糖、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、低聚异麦芽糖、蜂蜜、磷酸氢二钠、磷酸二氢钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、玛咖粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝）、苯甲酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、硫酸镁、乳酸钙、牛磺酸、烟酰胺、 γ -氨基丁酸、左旋肉碱（L-肉碱）中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的维生素强化风味饮料。

根据原料种类的不同分为以下几种：复合水果味维生素强化风味饮料、杂果味维生素强化风味饮料、瓜拉纳味维生素强化风味饮料、红牛味维生素强化风味饮料、玛咖味维生素强化风味饮料、水蜜桃味维生素强化风味饮料、葡萄味维生素强化风味饮料、西柚味维生素强化风味饮料、蓝莓味维生素强化风味饮料、玫瑰味维生素强化风味饮料、猕猴桃味维生素强化风味饮料、芦荟味维生素强化风味饮料、青柠味维生素强化风味饮料、黑加仑味维生素强化风味饮料、维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.16 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.17 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 玛咖粉应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号) 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.24 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.25 左旋肉碱 (L-肉碱) 应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.32 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.35 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.41 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 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, 均匀一致	从样品中取出 50mL, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 酸甜适口, 无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口，品其滋味。
----	-----------	------------

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/L	≥	0.1 GB 12456
pH 值（25℃）		2.0~6.5 GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03 GB 5009.278
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 22255 或 GB 5009.298
牛磺酸 ^b ，g/kg		0.4~0.6 GB 5009.169
烟酸 ^b ，mg/kg		3~18 GB 5009.89
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 5009.285 或 GB/T 5009.217
钙 ^b ，mg/kg		160~1350 GB 5009.92
镁 ^b ，mg/kg		30~60 GB 5009.241
左旋肉碱（L-肉碱） ^b ，mg/kg		600~3000 GB 29989
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计） ^a ，g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计） ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.141 或 SN/T 1743 或 GB 5009.35

磷酸盐（以磷酸根 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注：a 仅用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>b 仅用于添加该营养强化剂的产品；</p> <p>c 仅用于添加浓缩苹果汁的产品；</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 平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
<p>a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>带“*”的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</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 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；新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、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（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、聚葡萄糖、食用葡萄糖、乳酸、磷酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、低聚异麦芽糖、蜂蜜、磷酸氢二钠、磷酸二氢钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、玛咖粉、食用色素（柠檬黄、诱惑红、日落黄、亮蓝）、苯甲酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、硫酸镁、乳酸钙、牛磺酸、烟酰胺、 γ -氨基丁酸、左旋肉碱（L-肉碱）中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的维生素强化风味饮料。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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

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。

河南吉翔生物科技集团有限公司

QB