



410351S-2023



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0013S-2023

营养素强化风味饮料

2023-02-23 发布

2023-02-23 实施

焦作市米奇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：米兴才、司旭涛。

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（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、食用盐中的一种或几种，添加食品营养强化剂[维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酰胺、葡萄糖酸锌、维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）中的一种或几种]、食品香精（荔枝香精、柚子香精、卡曼橘香精、桃香精、柠檬香精、清凉剂香精中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装制成的营养素强化风味饮料。

根据使用原料的不同分为：荔枝味营养素强化风味饮料、柚子味营养素强化风味饮料、卡曼橘味营养素强化风味饮料、水蜜桃味营养素强化风味饮料、柠檬味营养素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.11 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.12 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.14 荔枝香精、柚子香精、卡曼橘香精、桃香精、柠檬香精、清凉剂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）应符合 GB 14756 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	均匀一致液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁

色泽	具有本品应有的色泽	净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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
总酸(以一分子水柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
烟酰胺 ^a , mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌 ^a , mg/kg	3~20	GB 5009.14
维生素 B ₁₂ ^a , μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 B ₆ ^a , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 E ^a , mg/kg	10~40	GB 5009.82
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					
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 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

营养素强化风味饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、食用盐中的一种或几种，添加食品营养强化剂[维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酰胺、葡萄糖酸锌、维生素 E（d1-α-醋酸生育酚）中的一种或几种]、食品香精（荔枝香精、柚子香精、卡曼橘香精、桃香精、柠檬香精、清凉剂香精中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装制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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市米奇食品饮料有限公司