



410423S-2023



南阳明姑食品饮料有限公司企业标准

Q/NMY 0002S-2023

营养素强化风味饮料

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

南阳明姑食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由南阳明姑食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕彦融。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加食用盐、白砂糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、低聚果糖、三氯蔗糖、氯化钾、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、蓝莓浓缩汁、骨胶原蛋白肽、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，辅以营养强化剂【烟酸、烟酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、葡萄糖酸锌、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、硫酸镁、牛磺酸中的一种或几种】、食用香精【西柚香精、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种】，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的营养素强化风味饮料。

产品根据所用原料的不同分为：多维强化风味饮料、复合营养素强化风味饮料、维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、蓝莓浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.13 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.15 烟酸应符合 GB 14757 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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

- 2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.22 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.23 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有相应产品应有的色泽	
气味、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的饮料） ≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 22255
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
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 C（抗坏血酸） ^b ，mg/kg	250~500	GB 5009.86
锌 ^b ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇） ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺） ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
镁 ^b ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；

同一功能的食品添加剂（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。

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
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

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；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、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）为主要原料，添加食用盐、白砂糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、低聚果糖、三氯蔗糖、氯化钾、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、蓝莓浓缩汁、骨胶原蛋白肽、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，辅以营养强化剂【烟酸、烟酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、葡萄糖酸锌、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、硫酸镁、牛磺酸中的一种或几种】、食用香精【西柚香精、苹果香精、山楂香精、蓝莓香精、混合水果香精、杂果香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）中的一种或几种】，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而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。

南阳明姑食品饮料有限公司