



411044S-2023



漯河市全汇食品饮料有限公司企业标准

Q/LQSY 0021S-2023

营养素强化果味饮料

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

漯河市全汇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市全汇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：宁向伟、杨可崇、张志勇、郭亚丽。

H N
Q B

营养素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了营养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为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩菠萝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁中的一种或两种）、辅料以糖醇类（赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、乳糖醇中的一种或多种）、低聚糖类（低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖中的一种或多种）、膳食纤维类（抗性糊精、聚葡萄糖中的一种或两种）、食品营养强化剂【牛磺酸、维生素 C、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酸（烟酰胺）、L-乳酸钙、硫酸镁、葡萄糖酸锌中的一种或多种】、结晶果糖、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、椰子水、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、山梨酸钾、食品用香精（橙味香精、芒果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、青梅味香精、草莓味香精、樱桃味香精、青柠味香精、桔子味香精、荔枝味香精、石榴味香精、青瓜味香精、苹果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、西柚香精、杂果香精、白桃味香精、椰子水香精中的一种）、柠檬黄、诱惑红中的几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成的营养素强化果味饮料。

按照产品添加的原料和香精不同分为：营养素强化橙味饮料、营养素强化芒果味饮料、营养素强化雪梨味饮料、营养素强化葡萄味饮料、营养素强化蓝莓味饮料、营养素强化青梅味饮料、营养素强化草莓味饮料、营养素强化樱桃味饮料、营养素强化青柠味饮料、营养素强化卡曼橘味饮料、营养素强化荔枝味饮料、营养素强化石榴味饮料、营养素强化青瓜味饮料、营养素强化苹果味饮料、营养素强化菠萝味饮料、营养素强化蜜桃味饮料、营养素强化柠檬味饮料、营养素强化西柚味饮料、营养素强化杂果味饮料、营养素强化白桃味饮料、营养素强化椰子味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.5 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 低聚半乳糖应符合卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.13 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.14 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.17 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.18 烟酸 (烟酰胺) 应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.19 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.20 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.22 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.23 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.24 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.25 浓缩果汁 (浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩菠萝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁) 应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 椰子水应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖 (蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钠 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39 食品用香精 (橙味香精、芒果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、青梅味

香精、草莓味香精、樱桃味香精、青柠味香精、卡曼橘味香精、荔枝味香精、石榴味香精、青瓜味香精、苹果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、西柚香精、杂果香精、白桃味香精、椰子水味香精）应符合 GB 30616 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	均匀一致的液体	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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有与所添加原料相对应的色泽	
滋、气味	酸甜适口，具有产品应有的气、滋味，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（以柠檬酸计）， %	≥	0. 02	GB 12456
总砷 （以 As 计）， mg/L	≤	0. 2	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 2	GB 5009. 12
维生素 B ₆ ^a ， mg/kg		0. 4~1. 6	GB 5009. 154
维生素 B ₁₂ ^a ， μ g/kg		0. 6~1. 8	GB 5009. 285
维生素 E ^a ， mg/kg		10~40	GB 5009. 82
牛磺酸 ^a ， g/kg		0. 4~0. 6	GB 5009. 169
烟酸 ^a ， mg/kg		3~18	GB 5009. 89
镁 ^a ， mg/kg		30~60	GB 5009. 241
锌 ^a ， mg/kg		3. 0~20	GB 5009. 14
钙 ^a （以 Ca 计）， mg/kg		160~1350	GB 5009. 92
维生素 C ^a ， mg/kg		250~500	GB 5009. 86
三氯蔗糖（蔗糖素）， g/kg	≤	0. 1	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a ， g/kg	≤	0. 2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾， g/kg	≤	0. 25	GB/T 5009. 140
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 28

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
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； “a”代表仅适用于添加此项的产品检测。 “b”代表仅适用于添加苹果汁的产品检测。			

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。食品营养强化的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩青梅汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩石榴汁、浓缩菠萝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁中的一种或两种）、辅以糖醇类（赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、乳糖醇中的一种或多种）、低聚糖类（低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖中的一种或多种）、膳食纤维类（抗性糊精、聚葡萄糖中的一种或两种）、食品营养强化剂【牛磺酸、维生素 C、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴氨）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酸（烟酰胺）、L-乳酸钙、硫酸镁、葡萄糖酸锌中的一种或多种】、结晶果糖、食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、椰子水、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、山梨酸钾、食品用香精（橙味香精、芒果味香精、雪梨味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、青梅味香精、草莓味香精、樱桃味香精、青柠味香精、桔子味香精、荔枝味香精、石榴味香精、青瓜味香精、苹果香精、菠萝香精、水蜜桃香精、柠檬香精、西柚香精、杂果香精、白桃味香精、椰子水香精中的一种）、柠檬黄、诱惑红中的几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、二次灭菌加工而成的营养素强化果味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市全汇食品饮料有限公司