



411092S-2023



越醇咖啡（郑州）有限公司企业标准

Q/YCKF 0002S-2023

维生素 C 强化固体饮料

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

越醇咖啡（郑州）有限公司 发布

前 言

本标准由越醇咖啡（郑州）有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振军。

H N
Q B

维生素 C 强化固体饮料

1 范围

本标准规定了维生素 C 强化固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以橘子果粉、草莓果粉、柠檬果粉中的一种或几种为原料，辅以植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、碳酸氢钠、低聚果糖中的几种，添加维生素 C（L-抗坏血酸、L-抗坏血酸钠），添加维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸（尼克酸）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、叶酸、维生素 B₁₂（氰钴胺）、泛酸（D-泛酸钙）、钙（化合物来源：碳酸钙、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、磷酸氢钙、乳酸钙）、磷【化合物来源：磷酸三钙（磷酸钙）、磷酸氢钙】、镁（化合物来源：氯化镁、氧化镁、碳酸镁）、锌（化合物来源：硫酸锌、葡萄糖酸锌）中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的维生素 C 强化固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 橘子果粉、草莓果粉、柠檬果粉应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 维生素 C（L-抗坏血酸、L-抗坏血酸钠）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.7 烟酸（尼克酸）应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.8 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.9 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.10 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。
- 2.1.11 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙（磷酸钙）应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.16 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.17 氧化镁应符合 GB 1886.216 的规定。

- 2.1.18 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.19 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 13104 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.28 乳酸钙应符合 GB 1886.21 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	粉状或粉状颗粒状混合	取 10g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质
色泽	具有相应产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋、气味、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
水分，g/100g	≤ 7	GB 5009.3
灰分，%	≤ 7	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
维生素 C ^a ，mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
维生素 B ₁ ^a ，mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a ，mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^a ，mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a ，μg/kg	10~66	GB 5009.285
烟酸 ^a ，mg/kg	110~330	GB 5009.89

泛酸 ^a ，mg/kg	22~80	GB 5009.210
叶酸 ^a ，μg/kg	600~6000	GB 5009.211
钙 ^a ，mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
磷 ^a ，mg/kg	1960~7040	GB 5009.87
镁 ^a ，mg/kg	1300~2100	GB 5009.241
锌 ^a ，mg/kg	60~180	GB 5009.14
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b ，g/kg	≤0.6	GB 5009.263
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营养强化剂的产品； b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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、水分、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

本标准适用于以橘子果粉、草莓果粉、柠檬果粉中的一种或几种为原料，辅以植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、白砂糖、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、碳酸氢钠、低聚果糖中的几种，添加维生素 C（L-抗坏血酸、L-抗坏血酸钠），添加维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸（尼克酸）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、叶酸、维生素 B₁₂（氰钴胺）、泛酸（D-泛酸钙）、钙（化合物来源：碳酸钙、L-乳酸钙、葡萄糖酸钙、磷酸氢钙、乳酸钙）、磷【化合物来源：磷酸三钙（磷酸钙）、磷酸氢钙】、镁（化合物来源：氯化镁、氧化镁、碳酸镁）、锌（化合物来源：硫酸锌、葡萄糖酸锌）中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的维生素 C 强化固体饮料。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。

越醇咖啡（郑州）有限公司