



412613S-2023

河南一品云台生物科技有限公司企业标准

Q/HYT 0004S-2023

维生素强化风味饮料

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

河南一品云台生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南一品云台生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹玉琦。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西番莲汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩青皮桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩甜橙汁、浓缩芒果汁中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、盐酸氰钴胺（维生素B₁₂）、烟酰胺、牛磺酸（添加或不添加）、食用香精（玛咖味香精、柠檬味香精、西番莲味香精、水蜜桃味香精、青皮桔子味香精、西柚味香精、乳酸菌味香精、甜橙味香精、芒果味香精、含瓜拉纳提取物中的一种或几种）、食用色素（诱惑红、柠檬黄中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量≥2.5%的维生素强化风味饮料。

产品按照原料不同分为：牛磺酸强化型维生素强化风味饮料、瓜拉纳味维生素强化风味饮料、玛咖味维生素强化风味饮料、柠檬味维生素强化风味饮料、西番莲味维生素强化风味饮料、水蜜桃味维生素强化风味饮料、青皮桔子味维生素强化风味饮料、西柚味维生素强化风味饮料、乳酸菌味维生素强化风味饮料、甜橙味维生素强化风味饮料、芒果味维生素强化风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合GB317 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西番莲汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩青皮桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩甜橙汁、浓缩芒果汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 食用香精（玛咖味香精、柠檬味香精、西番莲味香精、水蜜桃味香精、青皮桔子味香精、西柚味香精、乳酸菌味香精、甜橙味香精、芒果味香精）应符合 GB 30616的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合GB 1886.235的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。

2.1.10 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.14 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合GB 25531的规定。

- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.16 烟酰胺应符合卫生部《关于指定胆钙化醇等14种食品添加剂产品标准的公告》（2010年第18号）和GB 1903.45的规定。
- 2.1.17 盐酸氰钴胺（维生素B₁₂）应符合《中华人民共和国药典》2020版的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 盐酸吡哆醇（维生素B₆）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.20 浓缩苹果汁应符合GB 17325的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，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 规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
pH值	2.5~5.5	GB 5750.4
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.97
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.1	GB 12456
维生素B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169

诱惑红 ^c （以诱惑红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
柠檬黄 ^d （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
注：a仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。 b仅适用于添加该食品营养强化剂的产品检验。 c仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 d仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物指标应符合表 3 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
注：1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。 3：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 和GB 14881的规定。

2.7 其它要求

应符合GB 14880、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、总酸、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（经粗滤、反渗透）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西番莲汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩青皮桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩甜橙汁、浓缩芒果汁中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、盐酸氰钴胺（维生素B₁₂）、烟酰胺、牛磺酸（添加或不添加）、食用香精（玛咖味香精、柠檬味香精、西番莲味香精、水蜜桃味香精、青皮桔子味香精、西柚味香精、乳酸菌味香精、甜橙味香精、芒果味香精、含瓜拉纳提取物中的一种或几种）、食用色素（诱惑红、柠檬黄中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》、《其他饮料类生产许可证审查细则》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南一品云台生物科技有限公司