



410726S-2024



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0007S-2024

牛磺酸强化维生素风味饮料

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州顶真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨栋、苗瑞玲。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZDS 0007S-2018（备案号：410168S-2018）。

H N
Q B

牛磺酸强化维生素风味饮料

1 范围

本标准规定了牛磺酸强化维生素风味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、绿茶粉、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、甜菊糖苷、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（含瓜拉纳提取物）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺），经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的牛磺酸强化维生素风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 绿茶粉应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 1886.25 的规定。
- 2.1.9 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.17 食品用香精（含瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.19 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.22 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 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	试验方法
性状	液体，均匀一致	从样品中取出1份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁的饮料）	≤ 20	GB 5009.185
牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009.270
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
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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的平板计数法
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
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 生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、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

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、浓缩苹果汁、绿茶粉、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、甜菊糖苷、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（含瓜拉纳提取物）、牛磺酸、肌醇、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺），经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装加工而成的牛磺酸强化维生素风味饮料。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》等相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州顶真食品有限公司