

Q/YRSX

陕西怡瑞圣祥食品有限公司企业标准

Q/YRSX 0002S—2022

营养素饮料



Q/610000-13547S-2022
有效期至 20250331

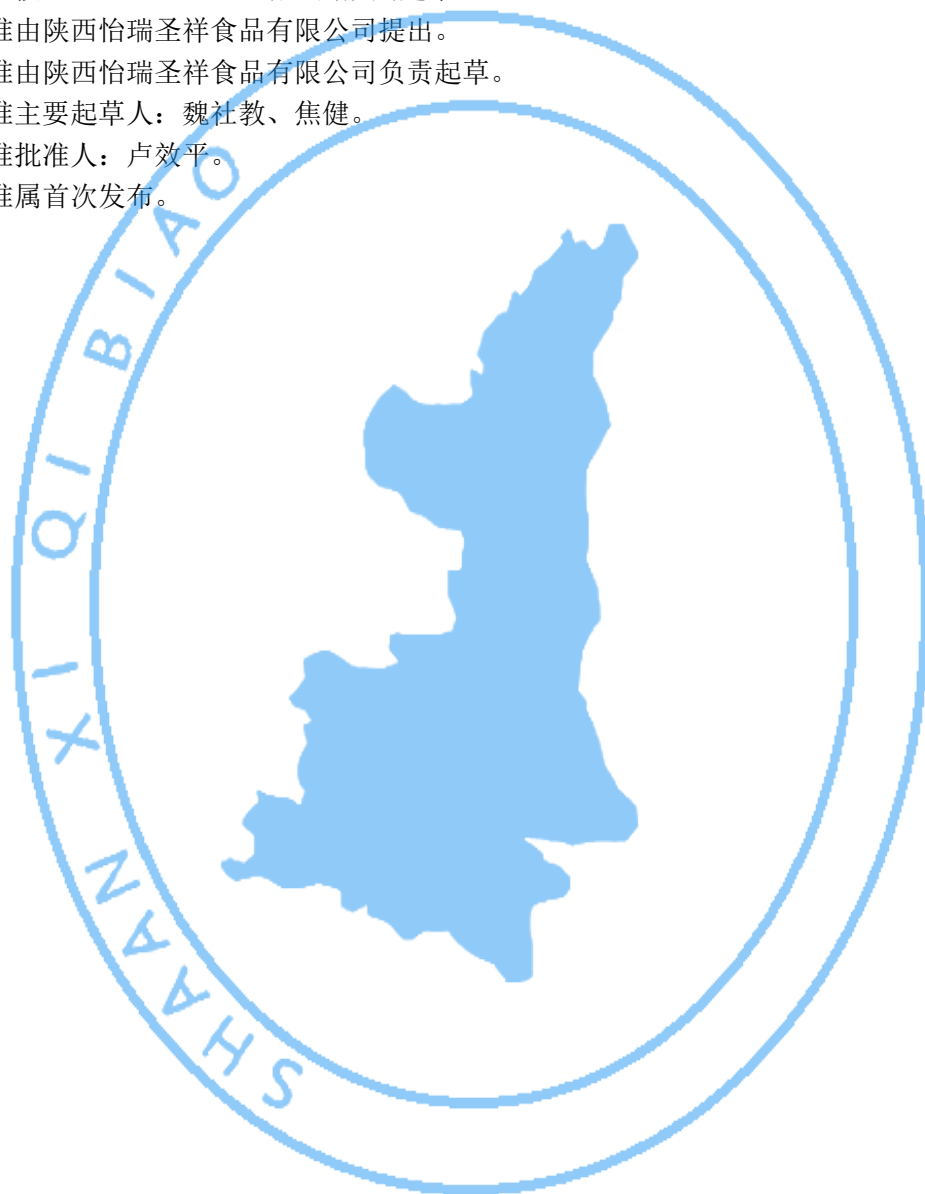
2022-03-01 发布

2022-04-01 实施

陕西怡瑞圣祥食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。
本标准由陕西怡瑞圣祥食品有限公司提出。
本标准由陕西怡瑞圣祥食品有限公司负责起草。
本标准主要起草人：魏社教、焦健。
本标准批准人：卢效平。
本标准属首次发布。



营养素饮料

1 范围

本标准规定了营养素饮料的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于选用水、赤藓糖醇、聚葡萄糖、玉米低聚肽粉、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、氯化钾、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、维生素B₆、葡萄糖酸锌、烟酸、食用香精为原料，水经净化处理制成纯净水，然后经调配、杀菌、加入二氧化碳或不加入二氧化碳、灌装封盖、包装制成的营养素饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准 食品中维生素B ₆ 的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8820	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB/T 9106.1	包装容器 两片罐 第1部分：铝易开盖铝罐
GB/T 10792	碳酸饮料（汽水）
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14753	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B ₆ （盐酸吡哆醇）
GB 14757	食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
GB/T 17590	铝易开盖三片罐
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25541	食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 25585	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国卫生部2010年第15号公告	关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号	定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

根据配料和工艺的不同，产品可分为营养素饮料和营养素饮料（含气型）。

3.1 营养素饮料

营养素饮料是以水、赤藓糖醇、聚葡萄糖、玉米低聚肽粉、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、氯化钾、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、维生素B₆、葡萄糖酸锌、烟酸、食用香精为原料，水经净化处理制成纯净水，然后经调配、杀菌、灌装封盖、包装制成的营养素饮料。

3.2 营养素饮料（含气型）

营养素饮料（含气型）是以水、赤藓糖醇、聚葡萄糖、玉米低聚肽粉、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、氯化钾、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、山梨酸钾、维生素B₆、葡萄糖酸锌、烟酸、食用香精为原料，水经净化处理制成纯净水，然后经调配、杀菌、加入二氧化碳、灌装封盖、包装制成的营养素饮料（含气型）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.3 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.4 玉米低聚肽粉：应符合中华人民共和国卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 4.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.6 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

- 4.1.8 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。
- 4.1.9 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.11 维生素 B₆：应符合 GB 14753 的规定。
- 4.1.12 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 4.1.13 烟酸：应符合 GB 14757 的规定。
- 4.1.14 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的规定。
- 4.1.15 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	无色透明
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味，酸甜适口，无异味，无异臭
状态	液体，允许有少量沉淀，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃折光计法）/%	≥ 1.0
锌/(mg/kg)	3~20
维生素B ₆ /(mg/kg)	0.32~1.6
烟酸/(mg/kg)	2.4~18
二氧化碳气容量（20℃） ^a /倍	≥ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/L)	≤ 0.29
锡（以Sn计） ^b /(mg/kg)	≤ 150
三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.25
山梨酸/(g/kg)	≤ 0.5

^a 仅限于含气型产品检验此项目。

^b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL)	≤	20		
酵母/(CFU/mL)	≤	20		

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

4.7 污染物限量及农药残留限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 执行。

5.2.2 锌：按 GB 5009.14 执行。

5.2.3 维生素 B₆：按 GB 5009.154 执行。

5.2.4 烟酸：按 GB 5009.89 执行。

5.2.5 二氧化碳气容量：按 GB/T 10792 中 6.2.1 条款执行。

5.2.6 铅：按 GB 5009.12 执行。

5.2.7 锡：按 GB 5009.16 执行。

5.2.8 三氯蔗糖：按 GB 22255 执行。

5.2.9 山梨酸：按 GB 5009.28 执行。

5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

5.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

5.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 中的平板计数法执行。

5.3.5 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 执行。

5.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 瓶，抽样数量为 10 瓶，1 份用于检验，1 份备查。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应经公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准 4.2~4.5 的全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

7.1.1 标签标识：应符合 GB 7718、GB 28050 和中华人民共和国卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。还应标明，本产品不适宜人群：婴幼儿，本产品每日最大食用量为 2L。

7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品包装用塑料袋（瓶、杯）应符合 GB 4806.7 的规定，产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定，产品包装用金属罐应符合 GB/T 17590 或 GB/T 9106.1 或 GB 4806.9 的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为12个月。