

备案号：QB64/0450S-2023

# Q/ZYYL

## 吴忠市众伊饮料有限公司企业标准

Q/ZYYL 0001S—2023

---

### 多维饮料

2023-08-28 发布

2023-08-28 实施

---

吴忠市众伊饮料有限公司 发布

## 前 言

本文件的卫生指标是参照GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由吴忠市众伊饮料有限公司提出。

本文件由吴忠市众伊饮料有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马建宁。

本文件有效期五年。

# 多维饮料

## 1 范围

本标准规定了多维饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水、白砂糖、葡萄糖、牛磺酸、维生素B6、维生素B12、烟酸、食品添加剂等为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装等工序制成的多维饮料。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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B6的测定

GB 5009.169 食品安全国家标准 食品中牛磺酸的测定

GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素B12的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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/T 12143 软饮料通用分析方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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B6(盐酸吡哆醇)

GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸

GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原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 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求，并经净化处理。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

3.1.3 维生素 B6 应符合 GB 14753 要求。

- 3.1.4 牛磺酸应符合 GB 14759 要求。
- 3.1.5 烟酸应符合 GB 14757 要求。
- 3.1.6 维生素 B12、葡萄糖及其他原辅料应符合相关食品标准要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有多维饮料应有的色泽，色泽正常，均匀一致
滋味气味	具有多维饮料应有的滋味与气味，无异味
组织状态	呈透明状液体，允许有微量沉淀、无正常视力可见外来异物

### 3.3 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
可溶性固形物（20℃，以折光计）/%	≥1.0
总酸（以柠檬酸计）/(g/L)	≥1.0
维生素B6/(mg/kg)	0.4~1.6
维生素B12/(ug/kg)	0.6~1.8
牛磺酸/(g/kg)	0.4~0.6
烟酸/(mg/kg)	3~18
铅(以Pb计)/(mg/L)	<0.3

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合GB 7101规定。

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官检验:将样品倒入无色玻璃杯中迎光观察其色泽、外观及杂质,嗅其香气,品尝其滋味,检查有无异味。
- 6.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 中规定方法检验。
- 6.3 总酸按 GB 12456 规定方法检验。
- 6.4 维生素 B6 按 GB 5009.154 规定方法检验。
- 6.5 维生素 B12 按 GB 5009.285 规定方法检验。
- 6.6 牛磺酸按 GB 5009.169 规定方法检验。
- 6.7 烟酸按 GB 5009.89 规定方法检验。
- 6.8 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.9 微生物指标按 GB 7101 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的同一种配料的产品为一批,在每批产品中随机抽取其中 10 个最小包装(总量不少于 1000ml)进行检验。每批产品经检验合格后,附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
  - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。
  - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次,在有下列情况之一时亦应随时进行:
    - a) 新产品投产时;
    - b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
    - c) 产品长期停产后恢复生产时;
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
    - e) 国家监督机构提出要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装,包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装,每箱总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

运输车辆应清洁卫生,不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放,严禁抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内,不得与有毒、有害及有异味的物品混放,产品码放应离地面 10cm 以上,离墙壁 20cm 以上。

Q/ZYYL 0001S—2023

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。

---