

Q/TCRB

海南省食品安全企业标准

Q/TCRB 0003S—2024

代替 Q/TCRB 0003S—2023（第2版）

红牛®维生素能量饮料

红牛®维生素能量饮料

2024-11-15 发布

2024-12-01 实施

天丝红牛（北京）贸易有限公司海南分公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/TCRB 0003S—2023（第2版）《红牛®维生素能量饮料》。

本标准与Q/TCRB 0003S—2023（第2版）相比，主要变化如下：

- 增加了受委托生产企业；
- 引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由天丝红牛（北京）贸易有限公司海南分公司提出。

本标准由天丝红牛（北京）贸易有限公司海南分公司起草。

本标准同时适用于受委托生产企业：海南红牛饮料有限公司（地址：海南省海口市美兰区三江镇琼文公路24公里处）、天丝红牛（四川）饮料有限公司（地址：四川省内江市市中区安和街999号）、昇兴（中山）包装有限公司（地址：中山市翠亨新区和耀路13号）。

本标准主要起草人：刘启壮、马德亮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/TCRB 000S—2023、Q/TCRB 000S—2023（第2版）。

红牛®维生素能量饮料

1 范围

本标准规定了红牛®维生素能量饮料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以水、绿茶浓缩粉、咖啡豆浓缩粉、人参粉、生姜浓缩粉、烟酰胺、维生素B₆、维生素B₁₂、牛磺酸为原料，添加麦芽糖醇、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、碳酸氢钠、苯甲酸钠、黄原胶（汉生胶）、柠檬黄、日落黄、食品用香精（含瓜拉纳提取物），经溶解、调配、杀菌、热灌装、包装等生产工艺制成的红牛®维生素能量饮料的生产控制、检验、贮运等环节。

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 191 包装储运图示标志
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1903.43 食品安全国家标准 食品营养强化剂 氰钴胺
- GB 1903.45 食品安全国家标准 食品营养强化剂 烟酰胺
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检验处理
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- 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 5009.279 食品安全国家标准 食品中木糖醇、山梨醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇的测定
- GB 5009.285 食品安全国家标准 食品中维生素B₁₂的测定
- GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9106.1 包装容器 两片罐 第1部分：铝易开盖铝罐
- 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B₆（盐酸吡哆醇）
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- 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 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB/T 29602 固体饮料
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 绿茶浓缩粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.3 咖啡豆浓缩粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.4 人参粉：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的要求的人参（人工种植 5 年以下）制成。
- 3.1.5 生姜浓缩粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.6 烟酰胺：应符合 GB 1903.45 的要求。
- 3.1.7 维生素 B₆：应符合 GB 14753 的要求。
- 3.1.8 维生素 B₁₂：应符合 GB 1903.43 的要求。
- 3.1.9 牛磺酸：应符合 GB 14759 的要求。
- 3.1.10 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的要求。
- 3.1.11 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的要求。
- 3.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.13 三氯蔗糖（蔗糖素）：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.14 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

- 3.1.15 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的要求。
- 3.1.16 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。
- 3.1.17 黄原胶（汉生胶）：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.18 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 3.1.19 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 3.1.20 食品用香精（含瓜拉纳提取物）：应符合 GB 30616 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	柠檬黄色	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状 态	均匀液态，无正常视力可见的外来异物	

3.3 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
烟酸（烟酰胺），mg/kg	3.0~18.0	GB 5009.89
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
牛磺酸，g/kg	0.1~0.5	GB 5009.169
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 ^a （以Sn计），mg/L	≤ 120	GB 5009.16

^a仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2

表 3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070 规定的方法进行测定。

4 食品添加剂和营养强化剂

4.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.2 食品添加剂和营养强化剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 及表 2 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

在同一生产周期内、同一生产线且连续生产的同一品种，能够确保产品质量的为一个组批。

6.2 抽样

每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2L），3 个包装样品用于感官检查、理化指标和功效成分指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；

- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB/T 9106.1的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输包装采用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于清洁、避光、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 18 个月。
