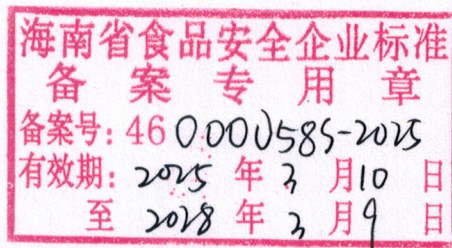


Q/TCRB

海南省食品安全企业标准

Q/TCRB 0004S—2025

瞬湃乐[®]维生素电解质饮料



2025 - 02 - 05 发布

2025 - 03 - 12 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路 199 号）、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）、天丝红牛（广西）饮料有限公司（地址：南宁市武鸣区南宁华侨投资区（广西-东盟经济技术开发区）宝源北路 9 号）。

本标准主要起草人：刘启壮、马德亮。

本标准为首次发布。

瞬湃乐®维生素电解质饮料

1 范围

本标准规定了瞬湃乐®维生素电解质饮料的技术要求、食品添加剂和营养强化剂、生产加工过程中的卫生要求，试验方法、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、白砂糖、烟酰胺、维生素B₆、维生素B₁₂为原料，添加维生素C（抗坏血酸）、维生素E、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、食用盐、氯化钾、柠檬酸、DL-苹果酸、针叶樱桃粉、抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精等当中的两种或两种以上，经溶解、调配、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成的瞬湃乐®维生素电解质饮料的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定

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/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 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 14756 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E（dl- α -醋酸生育酚）
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 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
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 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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》

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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 烟酰胺：应符合 GB 1903.45 的要求。
- 3.1.4 维生素 B₆：应符合 GB 14753 的要求。
- 3.1.5 维生素 B₁₂：应符合 GB 1903.43 的要求。
- 3.1.6 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的要求。
- 3.1.7 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）：应符合 GB 14756 的要求。
- 3.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）：应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.9 三氯蔗糖（蔗糖素）：应符合 GB 25531 的要求。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.11 氯化钾：应符合 GB 25585 的要求。
- 3.1.12 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.13 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的要求。
- 3.1.14 针叶樱桃提取物：应符合 GB/T 29602 的要求。
- 3.1.15 抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.44 的要求。
- 3.1.16 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的要求。
- 3.1.17 食品用香精：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	具有该产品应有的色泽	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	酸甜适口，具有本品特有的风味，无异味、无异嗅	
状 态	微乳浊液体，无正常视力可见的外来杂质	

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
可溶性固形物(以折光计, 20℃), %	≤ 8.0	GB/T 12143
钠, mg/100mL	5.0~120	GB 5009.91
钾, mg/100mL	5.0~25.0	GB 5009.91
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计), mg/kg	≤ 120	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b , mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
注1: ^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的饮料。		
注2: ^b 仅适用于金属罐装果蔬汁类及其饮料。		

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
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 2kg 或 2L），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，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、可溶性固形物、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 17590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、防曝晒；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12个月。
