



413103S-2017



许昌宜生康生物股份有限公司企业标准

Q/YYSK 0006S-2017

蓝莓味饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

许昌宜生康生物股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由许昌宜生康生物股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建国、石占伟、刘颖杰

H N

Q B

蓝莓味饮料

1 范围

本标准规定了蓝莓味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以自来水为主要原料，经过滤、反渗透工艺处理，添加蓝莓浓缩汁，调配后使蓝莓汁含量大于 2.5%，经臭氧灭菌、灌装封口等工艺加工而成可直接饮用的饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 自来水应符合 GB5749 的要求。

2.1.2 蓝莓浓缩汁：应符合 GB 17325 的要求。

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	检验方法
色泽	清澈、透明、蓝色	从样品中取出一瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有蓝莓特有的果香，口感纯正、爽怡，甜酸	
组织形态	澄清透明液体，久置后允许有少量沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
pH 值	6.0~8.0	GB/T 5750
可溶性固形物含量, %	≥ 0.1	GB/T 12143
溴酸盐, $\mu\text{g/L}$	≤ 10	GB/T 5750
原花青素 (OPC), mg/L	≥ 100	《保健食品检验与评价技术规范》
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

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 中的平板计数法
霉菌*, (CFU/m) ≤	10				GB 4789.15
酵母菌*, (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, (/25mL)	5	0	0	---	GB 4789.4
金色葡萄球菌, (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、pH 值、净含量、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

蓝莓味饮料是以自来水为主要原料，经过滤、反渗透工艺处理，添加蓝莓浓缩汁，调配后使蓝莓汁含量大于 2.5%，经臭氧灭菌、灌装封口等工艺加工而成可直接饮用的饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等标准制定本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

许昌宜生康生物股份有限公司

Q B