



413178S-2017



漯河市果琪饮品有限公司企业标准

Q/LGY 0008S-2017

---

# 山楂汁饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

漯河市果琪饮品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河市果琪饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王沙河、薛艳华。

H N

Q B

# 山楂汁饮料

## 1 范围

本标准规定了山楂汁饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加浓缩山楂汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、复配稳定剂（黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠）、山楂味香精，经调配、过滤、瞬时灭菌、灌装封盖、二次杀菌、灯检、包装而制成的果汁含量不少于 10% 的山楂汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 复配稳定剂（黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 山楂味香精应符合 GB 30616 的规定。

### 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                   | 试验方法  |
|-------|-----------------------|---|
| 性状    | 液体                    | 从样品中取出一瓶或一袋,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 色泽    | 桔红色                   |   |
| 气味、滋味 | 具有山楂的清香气味,酸甜适口,无异味    |   |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀 |   |

### 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        |
|--------------------|--------|-------------|
| 可溶性固形物（20℃折光计法）， % | ≥ 2.0  | GB/T 12143  |
| 总酸（以柠檬酸计）， g/L     | ≥ 0.5  | GB/T 12456  |
| pH值                | 3-5    | GB/T 5750.4 |
| 总砷（以As计）， mg/L     | ≤ 0.2  | GB 5009.11  |
| 铅（以Pb计）， mg/L      | ≤ 0.05 | GB 5009.12  |
| 展青霉素， μ g/L        | ≤ 20   | GB 5009.185 |

|                                   |   |      |               |
|-----------------------------------|---|------|---------------|
| 乙酰磺胺酸钾, g/kg                      | ≤ | 0.15 | GB/T 5009.140 |
| 环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg           | ≤ | 0.32 | GB 5009.97    |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg                 | ≤ | 0.5  | GB 5009.28    |
| 二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计), mg/L | ≤ | 10   | GB 5009.34    |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |    |     |       | 检验方法             |
|-----------------|-----------------------|----|-----|-------|------------------|
|                 | n                     | c  | m   | M     |                  |
| 菌落总数, CFU/ml    | 5                     | 2  | 100 | 10000 | GB 4789.2        |
| 大肠菌群, CFU/ml    | 5                     | 2  | 1   | 10    | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25ml     | 5                     | 0  | 0   | —     | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/ml | 5                     | 1  | 100 | 1000  | GB 4789.10中的第二法  |
| 霉菌*, CFU/ml     | ≤                     | 10 |     |       | GB 4789.15       |
| 酵母*, CFU/ml     | ≤                     | 10 |     |       | GB 4789.15       |

注：1、<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。  
2、\*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的壹；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

山楂汁饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透处理）为主要原料，添加浓缩山楂汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、复配稳定剂（黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠）、山楂味香精，经调配、过滤、瞬时灭菌、灌装封盖、二次杀菌、灯检、包装而制成的果汁含量不少于 10%的山楂汁饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了山楂汁饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

漯河市果琪饮品有限公司