



413184S-2017



郑州妙记食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0002S-2017

酸梅汤饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

郑州妙记食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州妙记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯爱敏、杨燕杰。

H N

Q B

酸梅汤饮料

1 范围

本标准规定了酸梅汤饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁）为原料，或以乌梅、山楂、陈皮、甘草、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经混合、加水熬煮、过滤，加入白砂糖、单晶体冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、食品用香精（酸梅香精、乌梅香精、桂花香精、玫瑰香精）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的酸梅汤饮料。

2 原料

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 浓缩果汁（浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 乌梅、山楂、陈皮、甘草应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。
- 2.1.4 桂花应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（酸梅香精、乌梅香精、桂花香精、玫瑰香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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), %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装		

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/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (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 的规定，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

出厂检验项目为：感官、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酸梅汤饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁）为原料，或以乌梅、山楂、陈皮、甘草、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经混合、加水熬煮、过滤，加入白砂糖、单晶体冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、食品用香精（酸梅香精、乌梅香精、桂花香精、玫瑰香精）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州妙记食品有限公司