



413155S-2017



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0018S-2017

---

# 红枣饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

好想你健康食品股份有限公司 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。

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、李洋。

本标准自实施之日起代替 Q/HXN 0018S-2014。

本标准与 Q/HXN 0018S-2014 相比，主要变化如下：

- 企业名称由“好想你枣业股份有限公司”变更为“好想你健康食品股份有限公司”；
- 更新了规范性引用文件。

H X N

Q B

# 红枣饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣饮料的分型、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以干红枣、山楂、枸杞为原料，经水煮提取、静置、过滤，加入红枣浓缩汁（或不添加）、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装而成的红枣饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 干红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 红枣浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	粘稠液体		从样品中取出 1 瓶 (袋), 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	呈棕色或棕红色, 色泽均匀一致		
气、滋味	红枣饮料	酸甜适口、口感细腻、具有红枣的清香气味	
	红枣山楂饮料	酸甜适口、口感细腻、具有红枣、山楂、枸杞的清香气味	
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℃, 折光法), %	≥ 3.0	GB/T 12143
pH 值 (25℃)	3.0-6.0	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.01	GB/T 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12
展青霉素, μg/L (仅限于红枣山楂饮料)	≤ 20	GB 5009.185
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计) mg/L	≤ 10	GB 5009.34
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28

注: ※该项指标严于食品安全国家标准规定。

### 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 )	≤	20			GB 4789. 15	
酵母 (CFU/ml)	≤	20			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;						

## 2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行检验。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

Q B

## 编制说明

红枣饮料是以干红枣、山楂、枸杞为原料，经水煮提取、静置、过滤，加入红枣浓缩汁（或不添加）、蜂蜜、白砂糖、柠檬酸、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾，经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装而成的红枣饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

The image shows two large, light gray, stylized letters, 'H' and 'N', positioned side-by-side. The 'H' is on the left and the 'N' is on the right. They are rendered in a simple, blocky font.

好想你健康食品股份有限公司

The image shows two large, light gray, stylized letters, 'Q' and 'B', positioned side-by-side. The 'Q' is on the left and the 'B' is on the right. They are rendered in a simple, blocky font.