



410057S-2018



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0039S-2018

---

# 红枣风味饮料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

河南省淼雨饮品股份有限公司 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。

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、杨光。

H N

Q B

# 红枣风味饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣风味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、食用盐、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色(亚硫酸铵法)、诱惑红、苋菜红、红枣提取物、焦甜香香精、红枣香精中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制成的红枣风味饮料。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 焦糖色(亚硫酸铵法)应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.18 红枣提取物、焦甜香香精、红枣香精应符合 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	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	深红色或枣红色	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，酸甜适中，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀	

## 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	检测方法	
可溶性固形物(20℃折光计法)，%	≥	1.5	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)，g/L	≥	0.3	GB/T 12456
pH 值		2.0~5.0	GB/T 5750
总砷(以 As 计)，mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)，mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)，g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)，g/L	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠，g/L	≤	0.03	GB 5009.278
苯甲酸钠(以苯甲酸计)，g/L	≤	1.0	GB 5009.28
诱惑红，g/L	≤	0.05	GB 5009.141
苋菜红，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 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 ) ≤	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
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 3、※指该指标严于食品安全国家标准。					

## 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 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、食用盐、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色(亚硫酸铵法)、诱惑红、苋菜红、红枣提取物、焦甜香香精、红枣香精中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)工艺制成的红枣风味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准内容规定了红枣风味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB 7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司