



410604S-2018



南阳市水之韵饮品有限公司企业标准

Q/NSZY 0003S-2018

植物饮料

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

南阳市水之韵饮品有限公司 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》规则编写。

本标准由南阳市水之韵饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李伟、张文东。

H N

Q B

植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以枸杞、红枣、蓝莓中的一种或几种为主要原料，经清洗、去核或不去核、水煮、制浆，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、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）、山梨酸钾、枸杞香精、红枣香精、蓝莓香精中的几种，经调配、均质、灌装、封口、包装加工而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.4 枸杞香精、红枣香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 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	检验办法
性状	液体	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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 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），%	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~6.0	GB 5009.237
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16

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				检验办法
	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
*酵母菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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 第二法

注：1、a 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

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 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

2.7 其他要求

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；农药最大残留限量应符合 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以枸杞、红枣、蓝莓中的一种或几种为主要原料，经清洗、去核或不去核、水煮、制浆，添加生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、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）、山梨酸钾、枸杞香精、红枣香精、蓝莓香精中的几种，经调配、均质、灌装、封口、包装加工而成的植物饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

南阳市水之韵饮品有限公司

H N

Q B