



410531S-2018



民权三九饮品股份有限公司企业标准

Q/MSJ 0002S-2018

---

# 冰糖燕窝风味饮料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

民权三九饮品股份有限公司 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。

本标准由民权三九饮品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴秋月 赵尚丹。

H N

Q B

# 冰糖燕窝风味饮料

## 1 范围

本标准规定了冰糖燕窝风味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）、冰糖、燕窝、浓缩枣汁、白砂糖、果葡糖浆为原料，添加食品添加剂（琼脂、柠檬酸、苯甲酸钠）、红枣香精，经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成燕窝含量不低于 1% 的饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1173、QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。燕窝的预处理：将燕窝与纯净水按 1:100 的比例，放不锈钢锅内蒸煮，沸后熬制 30 分钟，浆液过胶体磨，过滤后备用。

2.1.4 浓缩枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。

2.1.7 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 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	要求	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 袋（盒、瓶），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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	微黄至棕黄色，色泽均匀一致。	
气味	具有冰糖、燕窝和红枣的混合气味，无异味	
滋味	具有冰糖、燕窝和红枣的混合滋味，滋味柔和，酸甜可口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

### 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），%	≥	1.0 GB/T 12143
pH 值		2.5-5.5 GB 5009.237 或 GB5750.4
总酸（以乙酸计），g/L	≥	0.1 GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.11

铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L	≤	1.0	GB 5009.28

## 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	指 标				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	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
*霉菌、酵母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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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

## 3 检验

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

## 编制说明

冰糖燕窝风味饮料是以地下水（经过滤、反渗透）、冰糖、燕窝、浓缩枣汁、白砂糖、果葡糖浆为原料、添加食品添加剂（琼脂、柠檬酸、苯甲酸钠）、红枣香精，经调配、过滤、高温灭菌、灌装加工而成燕窝含量不低于 1% 的饮料。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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101

民权三九饮品股份有限公司

H N

Q B