



410744S-2018



河南省金润实业有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2018

红枣酪

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

河南省金润实业有限公司 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。

本标准由河南省金润实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘继锋、邓芳。

本标准自发布实施日起替代Q/HJS 0003S-2017(412481S-2017)。

H N

Q B

红枣酪

1 范围

本标准规定了红枣酪的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、大枣（经煮制、打浆、过滤）、山楂（经煮制、打浆、过滤）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、焦糖色、红枣味香精为原料，经调配、过滤、均质、高温杀菌、灌装而成的果肉果汁含量不低于10%的红枣酪。

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 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 红枣味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味,酸甜可口,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,久置允许有少量果肉沉淀	

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	检验方法
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.7~5.7	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计), g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12456
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.05	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(又名甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
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

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, /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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
*该项指标严于国家标准。

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 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

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、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

红枣酪是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、大枣（经煮制、打浆、过滤）、山楂（经煮制、打浆、过滤）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、焦糖色、红枣味香精为原料，经调配、过滤、均质、高温杀菌、灌装而成的果肉果汁含量不低于 10% 的红枣酪。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、酵母指标值严于 GB 7101 的规定。

河南省金润实业有限公司