



410844S-2018



安阳市京膳堂饮料有限公司企业标准

Q/AJY 0006S-2018

酸梅汤饮料

2018-04-04 发布

2018-04-04 实施

安阳市京膳堂饮料有限公司 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。

本标准由安阳市京膳堂饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔彩宾。

本标准适用于：安阳市京膳堂饮料有限公司、北京市京膳堂饮料有限公司。

H N

Q B

酸梅汤饮料

1 范围

本标准规定了酸梅汤饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以陈皮、甘草、山楂片、桂花、红枣为原料，经混合、加水熬煮、过滤、调配【加入生活饮用水（经过滤）、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、白砂糖、果葡糖浆、冰糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖、山梨酸钾、焦糖色、食用盐、柠檬酸、食用香精（乌梅香精、桂花香精、山楂香精）中的多种】、杀菌、灌装、包装而成的酸梅汤饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩乌梅汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 陈皮、甘草、山楂片、桂花、红枣应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

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 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 食用香精（乌梅香精、桂花香精、山楂香精）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 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、
色泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量物质沉淀	

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
pH 值	2.0-5.0	GB 5009.237
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65 (仅适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品)	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6 (仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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				
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 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。					
注 3: *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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、pH 值、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以陈皮、甘草、山楂片、桂花、红枣为原料，经混合、加水熬煮、过滤、调配【加入生活饮用水（经过滤）、白砂糖、果葡糖浆、冰糖、食用盐、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖、山梨酸钾、焦糖色、食品用香精（乌梅香精、桂花香精、山楂香精）中的多种】、杀菌、灌装、包装而成的酸梅汤饮料。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》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了酸梅汤饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市京膳堂饮料有限公司

H N
Q B