



411159S-2018



河南佳思安生物科技有限公司企业标准

Q/HJSA 0002S-2018

橙味青果油饮料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南佳思安生物科技有限公司 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。

本标准由河南佳思安生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张明正。

本标准自发布之日起替代：Q/HJSA0005S-2016（2016-4-14 发布实施，备案号：410637S-2016）

H N

Q B

橙味青果油饮料

1 范围

本标准规定了橙味青果油饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、浓缩橙汁、橄榄油、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、柠檬酸、甜菊糖苷、山梨酸钾、豆乳香精为原料，经调配混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的果汁含量不低于 2.5% 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 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.8 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.9 豆乳香精应符合 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	试验方法
性 状	均匀液体	将样品倒入洁净烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具本产品固有的气、滋味，味酸甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	3~6	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.1	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL \geq	0.1	GB/T 12456

总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/L	≤	0.2	SN/T 3854

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（/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；
*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

橙味青果油饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、白砂糖、浓缩橙汁、橄榄油、聚乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、柠檬酸、甜菊糖苷、山梨酸钾、豆乳香精为原料，经调配混合、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的果汁含量不低于 2.5% 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》的有关规定，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》和 GB/T10789《饮料通则》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。

本标准规定了橙味青果油饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中霉菌和酵母指标值严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南佳思安生物科技有限公司