



411230S-2018



濮阳（华信）陈氏饮品有限公司企业标准

Q/PYCS 0002S-2018

---

# 红糖姜茶饮料

2018-05-08 发布

2018-05-08 实施

---

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写符合 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由濮阳（华信）陈氏饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐树生。

H N

Q B

# 红糖姜茶饮料

## 1 范围

本标准规定了红糖姜茶饮料的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过反渗透、过滤）、红糖、白砂糖、桂圆肉、红枣、浓缩姜汁、蜂蜜、维生素 C、D-异抗坏血酸钠为原料，桂圆肉、红枣经清洗、加水萃取后，添加红糖、白砂糖、浓缩姜汁、蜂蜜、维生素 C、D-异抗坏血酸钠经过滤、调配、再过滤、灌装、高温杀菌、包装等主要工艺制成的红糖姜茶饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩姜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 桂圆肉应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检测方法
色泽	呈浅褐色至褐色	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
滋味与气味	具有生姜和红糖特有的滋味与气味，无异味	
性状	呈均匀澄清液态、静置后允许有少量沉淀物	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	检测方法
pH 值	4.6-6.6	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥ 3.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11

铅（以 Pb 计）*/（mg/L）	≤	0.2	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> /（mg/L）	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注：*指标严于食品安全国家标准。 <sup>a</sup> 仅适用于金属易拉罐装。			

#### 2.4 微生物指标

产品符合商业无菌的要求。检测方法应按 GB 4789.26 的规定检测。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

#### 2.6 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、pH 值、可溶性固形物、商业无菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本饮品是以生活饮用水（经过反渗透、过滤）、红糖、白砂糖、桂圆肉、红枣、浓缩姜汁、蜂蜜、维生素 C、D-异抗坏血酸钠为原料，桂圆肉、红枣经清洗、加水萃取后，添加红糖、白砂糖、浓缩姜汁、蜂蜜、维生素 C、D-异抗坏血酸钠经过滤、调配、再过滤、灌装、高温杀菌、包装等主要工艺制成的红糖姜茶饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

维生素 C 在本产品中是作为抗氧化剂使用。

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司