



412683S-2017



郑州益受鑫食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0015S-2017

沙棘桃仁饮料

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

郑州益受鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州益受鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：管现林、李志远。

H N

Q B

沙棘桃仁饮料

1 范围

本标准规定了沙棘桃仁饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以沙棘、桃仁为主要原料，经清洗、粉碎、蒸煮、过滤后，加入生活饮用水、甜菊糖苷、柠檬酸，再经调配、杀菌、灌装、封口、二次杀菌、包装而成的沙棘桃仁汁含量 $\geq 10\%$ 的沙棘桃仁饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 沙棘、桃仁应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	均匀透明液体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯或白瓷杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅棕色	
气味	有沙棘桃仁应有的气味，无异味	
滋味	滋味柔和，微甜	
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	3.0~6.5	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），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	≤ 0.04	GB 5009.12
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25mL表示）				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 中第二法
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 中第二法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注:1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
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。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

2.7 其他要求

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

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

沙棘桃仁饮料是以沙棘、桃仁为主要原料，经清洗、粉碎、蒸煮、过滤后，加入生活饮用水、甜菊糖苷、柠檬酸，再经调配、杀菌、灌装、封口、二次杀菌、包装而成的，沙棘桃仁汁含量 $\geq 10\%$ 。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》的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。

本标准规定了沙棘桃仁饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州益受鑫食品有限公司

2017年10月13日

H N

Q B