



412732S-2017



河南祥和生物科技有限公司企业标准

Q/HXH 0003S-2017

---

# 沙棘覆盆子复合饮品

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

---

河南祥和生物科技有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南祥和生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南祥和生物科技有限公司。

本标准主要起草人：魏胜 韩雪 扈志攀。

H N

Q B

# 沙棘覆盆子复合饮品

## 1 范围

本标准规定了沙棘覆盆子复合饮品的要求，以及试验方法、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）、沙棘汁、覆盆子汁、菊粉、低聚果糖为主要原料，添加食品添加剂乙基麦芽酚，经调配、混合、搅拌、超高温瞬时灭菌、灌装、包装而成的沙棘覆盆子果汁含量 $\geq 10\%$ 复合饮品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 沙棘汁、覆盆子汁应符合 GB 17325 的规定。  
 2.1.2 菊粉应符合中华人民共和国卫生部 2012 年第 12 号公告的规定。  
 2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。  
 2.1.4 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。  
 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	浑浊液体，久置允许有果肉沉淀或上浮	从样品中取出样品1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	土黄色或土褐色	
气、滋味	甜味，具有本品特有的气味和滋味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100ml	$\geq 2.3$	GB/T 12143
总酸，g/100ml	$\geq 1.8$	GB/T 12456
pH值	2.5~5.0	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	$\leq 0.2$	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	$\leq 0.05$	GB 5009.12

### 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中平板计数法
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第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
注: *霉菌和酵母的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 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、沙棘汁、覆盆子汁、菊粉、低聚果糖为主要原料，添加食品添加剂乙基麦芽酚，经调配、混合、搅拌、超高温瞬时灭菌、灌装、包装而成的沙棘覆盆子果汁含量 $\geq 10\%$ 复合饮品。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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南祥和生物科技有限公司

2017年10月25日

H N

Q B