



411329S-2017



新乡市大海金银花食品有限公司

企业标准

Q/XDH 0005S-2017

# 金银花饮料

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

新乡市大海金银花食品有限公司

发布

H N

Q B

## 前 言

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

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王绍海、李淑泉。

本标准于 2017 年 05 月 19 日首次发布。

H N

Q B

# 金银花饮料

## 1 范围

本标准规定了金银花饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以金银花为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩、加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾混合、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 金银花应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 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	液体	从样品中取出金银花饮料，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	黄绿色	
气 味	具有金银花特有的气味，无异味	
滋 味	具有金银花特有的滋味，酸甜适中	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计) g/100mL	≥	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
铜 (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
三氯蔗糖, g/L	≤	0.20	GB/T 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
六六六, mg/L	≤	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤	0.02	GB/T 5009.19
甲胺磷, mg/L	≤	0.05	GB/T 5009.103
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注: a 仅适用于金属罐装的检测			

## 2.4 微生物指标

### 2.4.1 聚酯瓶包装微生物指标应符合表 3 规定

表 3 聚酯瓶包装微生物指标微生物

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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;

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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

\*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

#### 2.4.2 铝易开盖三片罐装微生物指标

应符合罐头食品商业无菌 GB 4789.26 的要求。

#### 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 食品生产过程中卫生要求

食品生产加工过程中卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

#### 2.7 其他卫生要求

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 的有关规定执行。

## 编制说明

金银花饮料是以金银花为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩、加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、三氯蔗糖、柠檬酸、山梨酸钾混合、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而成。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》GB/T 10789《饮料通则》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市大海金银花有限公司

2017年05月19日