



411698S-2017



开封康望食品有限公司企业标准

Q/KKS 0001S-2017

醋蛋液饮料

2017-07-27 发布

2017-07-27 实施

开封康望食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由开封康望食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈怡锶。

H N

Q B

醋蛋液饮料

1 范围

本标准规定了醋蛋液饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以米醋为基本原料，将鸡蛋、大枣、枸杞、桂圆清洗、干燥后浸泡在米醋中，经过滤、添加蜂蜜调味、灌装、包装工序制成的醋蛋液饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.2 大枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.3 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.4 桂圆应符合GB 16325的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.6 米醋应符合GB/T 18187的规定。
- 2.1.7 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要求。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	均匀细腻的乳浊液	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，尝其滋味，应符合表1的要求。
色泽	淡黄色至橙黄色	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味、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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12456
蛋白质，g/100g	≥ 2.5	GB 5009.5
钙（以Ca计），mg/100mL	≥ 180.0	GB 5009.92
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

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
*酵母菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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
注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					
2、n为同一批次采集的样品件数; c为最大可允许超过m值的样品数量; m微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标最高安全限量值。					
3、*该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

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合GB 12695和GB 14881相关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761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。

编制说明

本标准适用于以米醋为基本原料，将鸡蛋、大枣、枸杞、桂圆清洗、干燥后浸泡在米醋中，经过滤、添加蜂蜜调味、灌装、包装工序制成的醋蛋液饮料。

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 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、酵母指标严于国家标准GB 7101的规定。

开封康望食品有限公司

2017年6月20日