



411833S-2017



河南华益生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2017

洋葱芹菜饮品

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南华益生物科技有限公司 发布

前 言

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

附录A为本标准内容。

本标准由河南华益生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐嘉。

H N

Q B

洋葱芹菜饮品

1 范围

本标准规定了洋葱芹菜饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、洋葱、芹菜、番茄、黄瓜、苦瓜为主要原料，经清洗、粉碎，加入大豆蛋白粉、食用葡萄糖、白砂糖调配，经高温灭菌，接种双歧杆菌、酵母菌，经发酵、灌装、包装而制成的发酵后液体的添加量折成果蔬汁（浆） $\geq 5\%$ 的洋葱芹菜饮品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 酵母菌应符合GB/T 20886的规定。

2.1.5 双歧杆菌应符合QB/T 4575的规定。

2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.7 洋葱、芹菜、番茄、黄瓜、苦瓜应符合清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB2762、GB 2763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,均匀一致,久置有果蔬颗粒沉淀	从样品中取出一瓶,将本品倒入一洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,品其滋味,应符合表1规定。
色 泽	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、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),%	\geq 2.5	GB/T 12143
固形物, %	\leq 6	见附录A

pH值		2.5~5.0	GB 5009.237
总酸, g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
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
双歧杆菌, CFU/mL	≥	10 ⁶ (出厂时)			GB 4789.35

注：1、a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
2、*本表中霉菌指标严于国家标准GB 7101的规定。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

2.7 其它卫生要求

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的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、固形物、总酸、pH值、净含量及允许短缺量、双歧杆菌、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

固形物含量的测定方法

1. 圆筛的规格

1.1 圆筛用不锈钢丝织成，其直径为 0.1 mm，孔眼为 0.35mm × 0.35mm。

2 测定步骤

2.1 净含量

2.1.1 擦净瓶子外壁，用天平称取瓶子和内容物总质量。内容物倒出后，将空瓶洗净、擦干后称重。按式(1)计算净含量：

$$m = m_2 - m_3 \quad (1)$$

式中： m ——饮品净含量，单位为克(g)；

m_2 ——瓶子和内容物总质量，单位为克(g)；

m_3 ——空瓶质量，单位为克(g)。

2.2 固形物含量

2.2.1 开瓶后，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，不搅动产品，倾斜筛子，沥干 2 min 后，将圆筛和沥干物一并称重。按式(2)计算固形物的质量分数，其数值以%表示。

$$X_1 = \frac{m_4 - m_5}{m_6} \times 100 \quad (2)$$

式中： X_1 ——固形物的质量分数，%；

m_4 ——沥干物加圆筛质量，单位为克(g)；

m_5 ——圆筛质量，单位为克(g)；

m_6 ——标签标示净含量，单位为克(g)。

编制说明

洋葱芹菜饮品是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、洋葱、芹菜、番茄、黄瓜、苦瓜为主要原料，经清洗、粉碎，加入大豆蛋白粉、食用葡萄糖、白砂糖调配，经高温灭菌，接种双歧杆菌、酵母菌，经发酵、灌装、包装而制成的发酵后液体的添加量折成果蔬汁（浆） $\geq 5\%$ 的洋葱芹菜饮品。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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了洋葱芹菜饮品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。

河南华益生物科技有限公司

2017年06月26日

QB