



411848S-2017



河南鼎尊饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0004S-2017

---

# 枸杞红枣植物饮料

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

河南鼎尊饮品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南鼎尊饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓强。

H N

Q B

# 枸杞红枣植物饮料

## 1 范围

本标准规定了枸杞红枣植物饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以枸杞、红枣为主要原料，经清洗、水煮提取、过滤、加入生产用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、红枣香精混合、调配、高温瞬时灭菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）、包装加工制成的枸杞红枣植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 枸杞、红枣应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.4 苹果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	均匀液体	取 100ml 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	浅棕色，色泽均匀一致	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	滋味柔和，酸甜可口，无异味	
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 的规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光法），g/100ml	≥ 1.0	GB/T 12143
pH	3.5-6.5	GB/T 5750
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾，g/L	≤	0.5	GB 5009.28
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
<sup>a</sup> 锡（以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
<sup>a</sup> 锌（以Zn计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
<sup>a</sup> 铜（以Cu计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
<sup>a</sup> 铁（以Fe计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
<sup>a</sup> 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13

注：a、仅适用于金属灌装检测；锡仅限于采用镀锡薄板容器包装的检测。

## 2.4 微生物指标

聚酯瓶、玻璃瓶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 <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				
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。

铝易开盖三片罐微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 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、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

包装为聚酯瓶、玻璃瓶的出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、菌落总数、大肠菌群；包装为铝易开盖三片罐的出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH、商业无菌的检测；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以枸杞、红枣为主要原料，经清洗、水煮提取、过滤、加入生产用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦糖色、红枣香精混合、调配、高温瞬时灭菌、热灌装（三片罐采用后杀菌工艺）、包装加工制成的枸杞红枣植物饮料。

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》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。

注：本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

H N

河南鼎尊饮品有限公司  
2017年07月11日

Q B