



412055S-2017



河南泰盛祥生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0008S-2017

---

# 醋泡蛋液饮料

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

---

河南泰盛祥生物科技有限公司 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。

本标准由河南泰盛祥生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏祥和。

H N

Q B

# 醋泡蛋液饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以酿造食醋、柴鸡蛋、玛咖粉、沙棘、山药、菊花为主要原料，柴鸡蛋经清洗、加入酿造食醋浸泡 48 小时、打蛋过滤、加入生产用水、玛咖粉、沙棘、山药、菊花浸泡、过滤、高温杀菌、灌装、包装加工而成的醋泡蛋液饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 沙棘、山药、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.4 柴鸡蛋应符合 DB13/T 549 和 GB 2749 的规定。

2.1.5 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）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	液体	从样品中取出 200ml，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气味、滋味	味酸微甜，具有原料物质特有气滋味，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℃，折光法），g/100ml	≥ 1.0	GB/T 12143
pH	3-5	GB/T 5750
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 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 <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。					

### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、pH、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

本标准适用于以酿造食醋、柴鸡蛋、玛咖粉、沙棘、山药、菊花为主要原料，柴鸡蛋经清洗、加入酿造食醋浸泡 48 小时、打蛋过滤、加入生产用水、玛咖粉、沙棘、山药、菊花浸泡、过滤、高温杀菌、灌装、包装加工而成的醋泡蛋液饮料。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》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

河南泰盛祥生物科技有限公司

2017 年 07 月 28 日

Q B