



412164S-2017



河南福森食品饮料有限公司企业标准

Q/HFS 0009S-2017

杨梅味饮料

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

河南福森食品饮料有限公司 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》等而编写。

本标准由河南福森食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王祖红。

本标准自发布之日起替代我公司已备案的杨梅味饮料企业标准Q/HFS 0009S-2017（2017-08-07发布实施）、备案号411775S-2017。

H N

Q B

杨梅味饮料

1 范围

本标准规定了杨梅味饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、杨梅浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、杨梅香精、胭脂红，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的杨梅味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 杨梅浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 杨梅香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 胭脂红应符合 GB 1886.220 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	
性状	呈均匀澄清液体，长期静置后允许有少量原料沉淀物。	随机抽取样品一瓶，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	红色。	
气味、滋味	具有杨梅应有香气和滋味，酸甜、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），g/100ml	≥ 3.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.10	GB/T 12456

pH值		2-4.5	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤	0.20	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜（以Cu计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
镅 ^a （以Zn计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锡 ^a （以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
铁 ^a （以Fe计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤	20	/
环己基氨基磺酸钠，g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
胭脂红，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185
^a 仅适用于金属罐装			

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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌及酵母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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量与允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

杨梅味饮料是以水（经过滤、反渗透）、杨梅浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、杨梅香精、胭脂红，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成，果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

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》等国标、行标的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。其中霉菌及酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

本标准规定了杨梅味饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

河南福森食品饮料有限公司
2017年08月18日

H N
Q B