



412179S-2017



临颍县宏品食品有限公司企业标准

Q/LHS 0002S-2017

---

# 枸杞红枣植物饮料

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

---

临颍县宏品食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由临颖县宏品食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾金锋。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以枸杞子、红枣为原料，经清洗、水煮、打浆、胶体研磨、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、红枣香精为原料，经混合、调配、均质、热灌装、杀菌、包装加工制成的枸杞红枣植物饮料。

## 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 枸杞子、红枣应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 红枣香精应符合 GB 30616 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 1 份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	浅棕色，色泽均匀一致	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	滋味柔和，微甜，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℃折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
总酸, g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		3.5-6.0	GB/T 5750.4
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
<sup>a</sup> 仅限于金属罐装			
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.			

## 2.4 微生物指标

2.4.1 聚酯瓶、玻璃瓶包装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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					

2.4.2 金属罐装微生物指标应符合商业无菌的要求, 检验方法按 GB 4789.26 执行。

## 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 其它要求

食品添加剂使用和限量应符合 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、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数或商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

枸杞红枣植物饮料是以枸杞子、红枣为原料，经清洗、水煮、打浆、胶体研磨、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、红枣香精为原料，经混合、调配、均质、热灌装、杀菌、包装加工制成的。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

临颖县宏品食品有限公司

2017年08月10日

QB