



412287S-2017



河南衡通生物科技有限公司企业标准

Q/HHT 0002S-2017

山楂柠檬饮料

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

河南衡通生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南衡通生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁世昌，柴永刚。

H N

Q B

山楂柠檬饮料

1 范围

本标准规定了山楂柠檬饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山楂、柠檬为原料，经清洗、切片、加水煮沸、过滤、加入白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾调配、均质、灭菌、灌装而成的山楂柠檬饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 山楂应符合 SB/T 10092 的规定。

2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	均匀液体	取本品 100ml，于自然光线下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 要求。
色 泽	棕色	
气 味	具有产品固有的气味，无异味	
滋 味	甜味、有山楂柠檬香的味道	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	3-5	GB/T 5750.4
可溶性固形物, g/100g	≥ 2.0	GB/T 12143
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 (/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；

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。真菌毒素应符合 GB 2761 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 值、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂、柠檬为原料，经清洗、切片、加水煮沸、过滤、加入白砂糖、柠檬酸、山梨酸钾调配、均质、灭菌、灌装而成的山楂柠檬饮料。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南衡通生物科技有限公司

2017年7月25日