



412089S-2017



获嘉县四平食品饮料有限公司企业标准

Q/HSY 0003S-2017

---

# 核桃味饮料

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

获嘉县四平食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由获嘉县四平食品饮料有限公司提出。

本标准起草单位：获嘉县四平食品饮料有限公司。

本标准主要起草人：韩明凯。

H N

Q B

# 核桃味饮料

## 1 范围

本标准规定了核桃味饮料的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经一级反渗透、过滤）、白砂糖、核桃粉（核桃仁粉碎）为主要原料，辅以单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、核桃香精，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 核桃粉、核桃仁 应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.4 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 核桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出1瓶，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	
气滋味	具有本品特有的气滋味，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℃，折光计法），%	≥	0.1	GB/T 12143
* 铅（以Pb计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97

阿斯巴甜, g/L	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准。			

## 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>	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/ mL)	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB4789.10 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。					

## 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

核桃味饮料是以生活饮用水（经一级反渗透、过滤）、白砂糖、核桃粉（核桃仁粉碎）为主要原料，辅以单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、核桃香精，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的风味饮料。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》，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

获嘉县四平食品饮料有限公司  
2017年08月08日

Q B