



413199S-2018



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0004S-2018

---

# 怀山药露（汁）饮料

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

---

温县乐品坊食品厂 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》编写。

本标准由温县乐品坊食品厂提出并起草。

本标准起草人：任振兴、李珊珊、郑立红、吕中平。

H N

Q B

# 怀山药露（汁）饮料

## 1 范围

本标准规定了怀山药露（汁）饮料要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮、切片、水煮、磨浆、过滤，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、蜂蜜、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、黄原胶、食用盐、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食用香精，经调配、高压均质、灌装、高温杀菌而成的怀山药原浆（汁）的含量 $\geq 10\%$ 的怀山药露（汁）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 怀山药应符合 GB/T20351 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 木糖醇应符合 GB 13509 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB30636 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	指 标	检 测 方 法
性 状	液体	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以
色 泽	乳白色	
气、滋味	具有山药相应的气、滋味，味甜、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。	温开水漱口，品其滋味。
-----	------------------------	-------------

### 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），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~6.0	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.15	GB/T 5009.140
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡（以 Sn 计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤	150	GB 5009.16
a 仅用于金属罐装的产品。			

### 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（若非指定，均以 CFU/ml 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌	≤		10		GB 4789.15
*酵母	≤		10		GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
注：标注*为严于食品安全国家标准指标。					

### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

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

## 编制说明

本标准适用于以怀山药为原料，经清洗、去皮、切片、水煮、磨浆、过滤，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、蜂蜜、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、黄原胶、食用盐、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食用香精，经调配、高压均质、灌装、高温杀菌而成的怀山药原浆（汁）的含量 $\geq 10\%$ 的怀山药露（汁）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》的规定，参照 GB/T 17325 《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB7101 《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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101.

温县乐品坊食品厂

QB