



413263S-2018



河南正吉饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0006S-2018

果味凉茶饮料

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南正吉饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准河南正吉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王占勇。

H N

Q B

果味凉茶饮料

1 范围

本标准规定了果味凉茶饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、白砂糖、赤砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩香橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、凉茶提取液（仙草、鸡蛋花、布渣叶、菊花、金银花、夏枯草、甘草水煮提取）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、香橙香精、柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、芒果香精、红枣香精、柚子香精、荔枝香精、葡萄香精、哈密瓜香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果味凉茶饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。

2.1.5 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩香橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

2.1.9 仙草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年 第 3 号）的规定。

2.1.10 菊花、金银花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.18 食用香精（苹果香精、香橙香精、柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、芒果香精、红枣香精、柚子香精、荔枝香精、葡萄香精、哈密瓜香精）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 瓶，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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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），%	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥ 0.1	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.50	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
铜（以 Cu 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锡 ^a （以 Sn 计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铁 ^a （以 Fe 计），mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锌 ^a （以 Zn 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

备注：* a 为易拉罐产品检验项目。
b 该指标仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 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, /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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、白砂糖、赤砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩香橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、凉茶提取液（仙草、鸡蛋花、布渣叶、菊花、金银花、夏枯草、甘草水煮提取）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、香橙香精、柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、芒果香精、红枣香精、柚子香精、荔枝香精、葡萄香精、哈密瓜香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果味凉茶饮料。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》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南正吉饮品有限公司

QB