



410246S-2018



北方辣木科技（中国）有限公司企业标准

Q/LMKJ 0003S-2018

---

# 辣木叶植物饮料

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

---

北方辣木科技（中国）有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由北方辣木科技（中国）有限公司提出。

本标准起草单位：北方辣木科技（中国）有限公司。

本标准主要起草人：齐兴悦、梁彩虹

H N

Q B

# 辣木叶植物饮料

## 1 范围

本标准规定了辣木叶植物饮料的分类、要求，试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、二级反渗透）、辣木叶提取液（以新鲜辣木叶为原料，经采摘、清洗、榨汁等工艺制成）为主要原料、辅以浓缩苹果汁、果葡糖浆，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、果胶、卡拉胶、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾，经调配、杀菌、过滤、灌装、封口加工而成。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 辣木叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部，及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 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	检验方法
性 状	液态，允许有少量沉淀和凝胶	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，自然

色 泽	黄绿色或墨绿色	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，应符合表1 规定。
气 味	具有本品特有的气味，无异味	
滋 味	酸甜适中，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法	
	辣木叶 植物饮 料	无糖型 辣木叶 植物饮 料		
可溶性固形物（20℃折光法计）， %	≥	0.3	1.0	GB/T 12143
pH 值		2.5-4.5		GB 5009.237
总糖， g/100ml	≤	--	0.5	GB5009.8
总酸（以柠檬酸计）， g/L	≥	0.1		GB/T 12456
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/L	≤	150		GB 5009.16
铅（以 Pb 计）， mg/L	≤	0.05		GB 5009.12
展青霉素， μg/L（仅限于添加苹果汁的饮料）	≤	20		GB 5009.185
甜蜜素（以环己氨基磺酸计）， g/kg（仅限添加甜蜜素的饮料）	≤	0.65		GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾， g/kg（仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料）	≤	0.3		GB/T 5009.140
阿斯巴甜， g/kg（仅限添加阿斯巴甜的饮料）	≤	0.6		GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	0.5		GB 5009.28

注：a 仅适用于金属罐装饮料

### 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>	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) ≤	10				GB 4789. 15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				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 1: ° 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

### 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

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、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

辣木叶植物饮料是以生活饮用水（经石英砂、活性炭、二级反渗透）、辣木叶提取液（以新鲜辣木叶为原料，经采摘、清洗、榨汁等工艺制成）为主要原料、辅以浓缩苹果汁、果葡糖浆，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、果胶、卡拉胶、苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾，经调配、杀菌、过滤、灌装、封口加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

北方辣木科技（中国）有限公司

QB