



413365S-2018



河南省金润实业有限公司企业标准

Q/HJS 0016S-2018

---

# 红枣醋味饮料

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

河南省金润实业有限公司 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》编写。

本标准由河南省金润实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：马润锋。

H N

Q B

# 红枣醋味饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣醋味饮料的要求、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）、浓缩枣汁、果葡糖浆、白砂糖、酿造食醋、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、焦糖色、山梨酸钾、红枣味香精为原料，经调配、高温杀菌、过滤、灌装而成的红枣醋味饮料。

## 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 浓缩枣汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 红枣味香精应符合 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料沉淀	

### 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), % $\geq$	0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL $\geq$	0.1	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28

#### 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 <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 $\leq$	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL $\leq$	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
\*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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

#### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩枣汁、果葡糖浆、白砂糖、酿造食醋、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、焦糖色、山梨酸钾、红枣味香精为原料，经调配、高温杀菌、过滤、灌装而成的红枣醋味饮料。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》的规定，参照 GB 7101《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。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省金润实业有限公司

H N  
Q B