



411285S-2018



西峡县宛西酒业有限公司企业标准

Q/XWXJ 0001S-2018

---

# 蜂蜜饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

---

西峡县宛西酒业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由西峡县宛西酒业有限公司、西峡县检测中心联合提出并起草。

本标准主要起草人：李文成、薛永朝、程子硕、方斐。

H N

Q B

# 蜂蜜饮料

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、蜂蜜、白砂糖、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、山梨酸钾、蜂蜜香精为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的蜂蜜饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	均匀透明液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、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	具有本品应有的气味和滋味，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
pH 值	4.5~6.5	GB 5009.237
可溶性固形物, %	≥ 0.5	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

### 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, /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; *、该指标严于国家标准 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。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（经粗滤、反渗透处理）、蜂蜜、白砂糖、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、山梨酸钾、蜂蜜香精为原料，经调配、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的蜂蜜饮料。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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

西峡县宛西酒业有限公司

H N

Q B