



411271S-2018



河南福森大健康产业有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2018

柠檬味饮料

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南福森大健康产业有限公司 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》等而编写。
本标准由河南福森大健康产业有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王祖红。

H N

Q B

柠檬味饮料

1 范围

本标准规定了柠檬味饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、柠檬原汁、柠檬浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬香精、卡曼桔香精，经调配、过滤、杀菌灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的柠檬味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 柠檬原汁应符合 SB/T 10197 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.2 柠檬浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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 柠檬香精、卡曼桔香精应符合 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 | 呈均匀澄清液体，长期静置后允许有少量原料沉淀物。 | 随机抽取样品一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 无色至淡黄色 | |
| 气味、滋味 | 具有柠檬应有香气和滋味，酸甜、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），g/100mL | ≥ 2.5 | GB/T 12143 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/L | ≥ 0.1 | GB/T 12456 |
| pH值 | 2.5-4.5 | GB 5009.237 |
| 总砷（以As计），mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/L | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 锌 ^a （以Zn计），mg/L | ≤ 5.0 | GB 5009.14 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-----|--|
| 锡 ^a (以Sn计), mg/L | ≤ | 150 | GB 5009.16 |
| 铁 ^a (以Fe计), mg/L | ≤ | 15 | GB 5009.90 |
| 锌、铁、铜总和 ^a , mg/L | ≤ | 20 | GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90 |
| 乙酰磺胺酸钾, g/L | ≤ | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| ^a 仅适用于金属罐装 | | | |

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 | | | | 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 中平板计数法 |
| *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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; | | | | | |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |
| *霉菌及酵母菌指标严于国家标准 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 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的限量应符合 GB 2760 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、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

柠檬味饮料是水（经过滤、反渗透）、柠檬原汁、柠檬浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬香精、卡曼桔香精，经调配、过滤、杀菌灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的柠檬味饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了柠檬味饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南福森大健康产业有限公司

H N
Q B