



411251S-2018



辉县市三泉饮品有限公司企业标准

Q/HSQ 0001S-2018

风味饮料浓浆

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

辉县市三泉饮品有限公司 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。

本标准由辉县市三泉饮品有限公司提出。

本标准由辉县市三泉饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵青田。

H N

Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、苹果粉、柠檬粉、红枣粉、山楂粉、酸梅粉、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、dl-酒石酸中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成经冲调饮用的风味饮料浓浆（稀释10-100倍）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 深井水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 苹果粉、柠檬粉、红枣粉、山楂粉、酸梅粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.4 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.6 dl-酒石酸应符合GB 1886.42的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合GB/T 23530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	液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味与滋味	具有产品特有的气、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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 10	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	5	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^b ，μg/L	≤	20	GB 5009.185
注：b 仅用于含苹果粉、山楂粉的饮料检测。			

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 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。					
注3：*指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 相关规定。

2.7 其它卫生要求

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、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、苹果粉、柠檬粉、红枣粉、山楂粉、酸梅粉、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸中的几种为原料，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成经冲调饮用的风味饮料浓浆（稀释10-100倍）。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GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，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GB7101的要求。

辉县市三泉饮品有限公司

H N

Q B