



411232S-2018



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS0010S-2018

紫薯饮料

2018-05-08 发布

2018-05-08 实施

河南叮当牛食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦付周。

H N

Q B

紫薯饮料

1 范围

本标准规定了紫薯饮料的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以鲜紫薯为主要原料，经清洗、削皮、破碎、蒸煮、磨浆，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、紫薯香精，经混合、加热、糊化、均质、灌装、灭菌（121℃，30min）加工而成的紫薯含量≥10%的紫薯饮料。

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 紫薯应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.3 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.4 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合 GB1886.92 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.9 紫薯香精应符合 GB30616 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	均匀液体	将本品倒入一洁净烧杯中，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	紫红色，色泽均匀一致	
气、滋味	具有紫薯特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量紫薯沉淀	

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），%	≥ 1.0	GB/T 12143

pH 值		5.0~8.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
*锡（以 Sn 计），mg/L	≤	100	GB 5009.16
*锡指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求。检测方法按 GB 4789.26 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、pH、可溶性固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜紫薯为主要原料，经清洗、削皮、破碎、蒸煮、磨浆，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、紫薯香精，经混合、加热、糊化、均质、灌装、灭菌（121℃，30min）加工而成的紫薯含量≥10%的紫薯饮料。

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 GB7101《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。

锡指标严于食品安全国家标准 GB7101.

河南叮当牛食品有限公司