



411601S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0008S-2018

板栗汁饮料

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

H N

Q B

板栗汁饮料

1 范围

本标准规定了板栗汁饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以板栗颗粒为原料，加入生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、加入白砂糖、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、板栗香精，经打浆（或烘干磨浆）、调配、均质、灌装、杀菌而成，原板栗果肉含量 $\geq 6.0\%$ （m/v）的板栗汁饮料。

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 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.13 板栗香精应符合 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 | 指 标 | 检测方法 |
|-----|-------------------------|---------------------|
| 性 状 | 液体，久置允许有少量果肉沉淀和上部轻微分层现象 | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯 |

| | | |
|--------|---------------------|--|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | 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 |
| 气味、 滋味 | 具有产品应有的气、滋味,酸甜味、无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质,允许有沉淀现象 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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), % | ≥ 4.0 (2.0 利乐包装) | GB/T12143 |
| pH | 6.2~7.3 | GB 5009.237 |
| 总酸 (以一水柠檬酸计), g/L | ≤ 1.0 | GB/T12456 |
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| 乙二胺四乙酸二钠, g/kg | ≤ 0.03 | GB 5009.278 |
| 砷 (以 As 计), mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 锌、铜、铁总和 ^a (mg/L) | ≤ 20 | GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90 |
| 二氧化硫残留量, (以 SO ₂ 计), mg/kg | ≤ 10 | GB 5009.34 |
| ^a 仅适用于金属罐装产品。 | | |
| *为严于食品安全国家标准 GB 2762 中所规定的指标。 | | |

2.4 微生物指标

非商业无菌的产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

| 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 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。 | | | | | |

2.5 铝易开盖微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求, 检测方法应按 GB4789.26 的规定执行。

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、pH、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数 (非商业无菌)、大肠菌群 (非商业无菌), 金属罐装产品微生物指标出厂检验项目为: 商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以板栗颗粒为原料，加入生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、加入白砂糖、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、单、双硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、板栗香精，经打浆（或烘干磨浆）、调配、均质、灌装、杀菌而成，原板栗果肉含量 $\geq 6.0\%$ （m/v）的板栗汁饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《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。

本标准规定了板栗汁饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。该产品属于植物饮料。

本标准中铅的指标严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

漯河市永利食品有限公司