



412221S-2018



河南省中原红饮料有限公司企业标准

Q/HZY 0005S-2018

南瓜汁（饮料）

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

河南省中原红饮料有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省中原红饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄会超。

H N

Q B

南瓜汁(饮料)

1 范围

本标准规定了南瓜汁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以纯净水（生活饮用水过滤为纯净水）、南瓜、白砂糖、炼乳为原料，南瓜经煮熟榨汁，与其它原料调配、过滤、均质、熟化杀菌、脱气、灌装、封盖、冷却、包装加工而成的南瓜汁大于10%的南瓜汁。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 南瓜应新鲜、无腐烂、清洁卫生，并应符合 GB2762 和 GB2763 中瓜类蔬菜的规定。

2.1.4 炼乳应符合 GB 13102 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
性 状	液体
色 泽	淡黄色
气、滋味	具有南瓜固有的气滋味，味微甜，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少原料沉淀

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),% \geq	0.5	GB/T 12143
pH 值	5.5-7.5	GB 5009.237
总砷(以 As 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
锌 ^a (以 Zn 计), mg/L \leq	5.0	GB 5009.14

铁 ^a (以 Fe 计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
铜 ^a (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤	20	
注: ^a 仅适用于金属罐装产品。			

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	n	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB4789.3 的平板计数法
沙门氏菌, CFU/25ml	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
*霉菌, CFU/ml ≤	10				GB4789.15
*酵母, CFU/ml ≤	10				GB4789.15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB4789.21 执行。					
2、*霉菌和酵母指标严于 GB7101 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

添加剂使用应符合 GB 2760 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群的测定。型式检验项目按国家相关规定执行。

编制说明

南瓜汁是以纯净水（生活饮用水过滤为纯净水）、南瓜、白砂糖、炼乳为原料，南瓜经煮熟榨汁，与其它原料调配、过滤、均质、熟化杀菌、脱气、灌装、封盖、冷却、包装加工而成的南瓜汁大于 10% 的南瓜汁。鉴于目前尚无国家及行业标准，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。

本标准中的霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。

河南省中原红饮料有限公司