



412223S-2018



河南省中原红饮料有限公司企业标准

Q/HZY 0006S-2018

黑芝麻（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

黑芝麻饮料

1 范围

本标准规定了黑芝麻饮料的要求、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（生活饮用水经过滤）、黑芝麻、黑花生、燕麦、糯米、白砂糖为原料；黑芝麻、黑花生、燕麦、糯米熟制后磨粉过筛，加入纯净水、白砂糖后搅拌、均质，经高温杀菌后，进行无菌灌装、包装加工而成的黑芝麻饮料。

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 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 黑花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 燕麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	黑色
气、滋味	具有芝麻固有的气滋味，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
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
黄曲霉毒素 B1， μ g/L	\leq 5.0	GB 5009.22

锌 ^a (以 Zn 计), mg/L	≤	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, /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. 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;真菌毒素限量 应符合 GB 2761 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、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

黑芝麻饮料以纯净水（生活饮用水经过滤）、黑芝麻、黑花生、燕麦、糯米、白砂糖为原料；黑芝麻、黑花生、燕麦、糯米熟制后磨粉过筛，加入纯净水、白砂糖后搅拌、均质，经高温杀菌后，进行无菌灌装、包装加工而成的黑芝麻饮料。

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 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