



412310S-2018



河南百消丹华南药业有限公司企业标准

Q/HBHY 0021S-2018

---

# 乌梅佛手果味饮品

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

---

河南百消丹华南药业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南百消丹华南药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南百消丹华南药业有限公司。

本标准主要起草人：张丹枫，梅勇军。

H N

Q B

# 乌梅佛手果味饮品

## 1 范围

本标准规定了乌梅佛手果味饮品的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以乌梅、佛手、白果为原料经水煮提取、过滤后添加浓缩柚子汁、橄榄油、低聚果糖、魔芋精粉、果蔬粉（苹果粉、柠檬粉、西柚粉、草莓粉、橙子粉、蓝莓粉、番石榴粉、葡萄粉、猕猴桃粉、橘子粉、菠萝粉）、食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾），经混配、高温灭菌、灌装工艺加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 乌梅佛手果味饮品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乌梅、佛手、白果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 浓缩柚子汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T23528 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T18104 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T1884 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 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	试验方法
色泽	浅棕色	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无杂质。
滋味、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味、无异臭	
性状	均匀，液体	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
铅*（以Pb计），mg/L	$\leq$ 0.25	GB 5009.12
pH值	4~6	GB/T 5750.4
可溶性固形物（以20℃折光计法），%	$\geq$ 0.5	GB/T 12143
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.28

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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) ≤	20				GB 4789. 15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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。					

### 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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以乌梅、佛手、白果为原料经水煮提取、过滤后添加浓缩柚子汁、橄榄油、低聚果糖、魔芋精粉、果蔬粉（苹果粉、柠檬粉、西柚粉、草莓粉、橙子粉、蓝莓粉、番石榴粉、葡萄粉、猕猴桃粉、橘子粉、菠萝粉）、食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾），经混配、高温灭菌、灌装工艺加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 乌梅佛手果味饮品。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南百消丹华南药业有限公司

H N

Q B