



412326S-2018



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0004S-2018

# 红枣汁（浆）饮料

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 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》编写。

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈刚举、王二峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/KSSY0004S-2015。

H N

Q B

# 红枣汁（浆）饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣汁（浆）饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、浓缩红枣汁或红枣(经浸提、预煮而成汁或浆)、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、甜菊糖苷、木糖醇、甜味剂【乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖】、山梨酸钾、苯甲酸钠、增稠剂【卡拉胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、果胶】、酸度调节剂(柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸)、着色剂(焦糖色、诱惑红)、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、食用红枣香精中的几种为原料,经调配、灭菌、灌装而制成的果汁含量不低于10%的红枣汁(浆)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 浓缩红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 红枣应清洁、卫生、无烂果、无污染、无虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 食用红枣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 结冷胶应符合 GB25535 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	检验方法
性状	液体	取一定量混合均匀的被测样品置于 50mL 无色透明烧杯中, 在明亮光下观察色泽、性状, 鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量果肉沉淀	

## 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), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	2.0~5.0	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) <sup>a</sup> , mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg (仅限添加甜蜜素的饮料)	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg (仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料)	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/kg (仅限添加阿斯巴甜的饮料)	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg (仅限添加三氯蔗糖的饮料)	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg (仅限添加山梨酸钾一种防腐剂的饮料)	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg (仅限添加苯甲酸钠一种防腐剂的饮料)	≤ 1.0	GB 5009.28
诱惑红, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
注: 1、 <sup>a</sup> 仅适用于金属罐装饮料; 2、同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 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
沙门氏菌/ (25g)	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

霉菌*/(CFU/mL)	≤	10	GB 4789.15
酵母*/(CFU/mL)	≤	10	GB 4789.15
注 1: *样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;			
注 2: *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。			

## 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、浓缩红枣汁或红枣(经浸提、预煮而成汁或浆)、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、甜菊糖苷、木糖醇、甜味剂【乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖】、山梨酸钾、苯甲酸钠、增稠剂【卡拉胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、果胶】、酸度调节剂(柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、冰乙酸)、着色剂(焦糖色、诱惑红)、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、食用红枣香精中的几种为原料,经调配、灭菌、灌装而制成的果汁含量不低于10%的红枣汁(浆)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 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的依据。

维生素C(抗坏血酸)在本产品中仅作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市三锋食品饮料有限公司

H N

Q B