



412557S-2018



河南祥和生物科技有限公司企业标准

Q/HXH 0007S-2018

橙味青果油饮料

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南祥和生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南祥和生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南祥和生物科技有限公司。

本标准主要起草人：扈志攀。

H N

Q B

橙味青果油饮料

1 范围

本标准规定了橙味青果油饮料的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过二级反渗透），葡萄糖、橙汁、橄榄油、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、山梨酸钾、橙味香精为原料，经调配，混合、均质、灭菌、灌装、包装而成的橙味青果油饮料。

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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.4 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 橙味香精应符合 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	要求	检验方法
性状	均匀液体	将样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	淡黄色	
气、滋味	具有本品固有的气、滋味，味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.1	GB/T 12143
pH值		3~6	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.4	GB 5009.28

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				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: 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行; 2: *指标严于食品安全国家标准GB 7101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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、可溶性固形物、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。

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过二级反渗透），葡萄糖、橙汁、橄榄油、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、山梨酸钾、橙味香精为原料，经调配，混合、均质、灭菌、灌装、包装而成的橙味青果油饮料。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，参照相关国标、行标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 GB 7101 的规定。

河南祥和生物科技有限公司

H N

Q B