



412591S-2018



河南冬夏食品饮料有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2018

---

# 红枣饮料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

河南冬夏食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南冬夏食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王良智、樊红伟。

本标准自发布实施日起替代Q/HDS 0002S-2015。

H N

Q B

# 红枣饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣饮料的要求、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）、红枣（经挑选、浸泡、煮制、打浆、过滤制成果浆）、白砂糖为原料，辅以柠檬酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经调配、均质、灌装、杀菌而制成的红枣果浆不低于 20% 的红枣饮料。

## 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 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 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	检验方法
性状	液体	从样品中取出一瓶，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
色泽	浅棕色至深棕色	
气味	有红枣的香味	
滋味	酸甜适口、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), %	≥	4.5 GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥	1.0 GB/T 12456
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.03 GB 5009.12
铜 <sup>a</sup> (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0 GB 5009.13
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0 GB 5009.14

铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20.0	GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) g/L	≤	0.65	GB 5009.97
注: a仅适用于金属罐装产品。			

## 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 <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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌、酵母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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、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）、红枣（经挑选、浸泡、煮制、打浆、过滤制成果浆）、白砂糖为原料，辅以柠檬酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经调配、均质、灌装、杀菌而制成的红枣果浆不低于 20% 的红枣饮料。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/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

标准规定了红枣饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南冬夏食品饮料有限公司

H N  
Q B