



412592S-2018



河南冬夏食品饮料有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2018

枣肉饮料

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/HDS0001S-2015。

H N

Q B

枣肉饮料

1 范围

本标准规定了枣肉饮料的要求、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）为原料，辅以木糖醇、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯，经调配、均质、灌装、杀菌而制成枣汁含量不低于 40%的枣肉饮料。

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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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	指 标	检验方法
性状	粘稠液体	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), %	≥	5.0	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
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 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/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263

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 ^a 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 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，/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：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 的规定

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）为原料，辅以木糖醇、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯，经调配、均质、灌装、杀菌而制成枣汁含量不低于 40%的枣肉饮料。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。

本标准规定了枣肉饮料的要求、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