



410025S-2019



河南红杞颂食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2019

枸杞植物饮料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南红杞颂食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南红杞颂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张利来。

H N

Q B

枸杞植物饮料

1 范围

本标准规定了枸杞植物饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以枸杞（加入纯净水浸泡、蒸煮、粉碎、研磨、分离）为原料，加入白砂糖、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾）、食用香精（蜂蜜香精、冰糖香精）、纯净水，经混合、均质、加热、杀菌、灌装、杀菌或不杀菌、冷却、包装而成的枸杞植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.2 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 食用香精（蜂蜜香精、冰糖香精）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	从样品中随机取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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
pH值	3.0~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.1	GB/T 12143
*铅（以Pb计），mg/L \leq	0.25	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L \leq	20.0	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg \leq	150	GB 5009.16
注：a 仅适用于金属罐包装的产品； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

非经商业无菌生产的产品，其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 \leq	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL \leq	20				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、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

出厂检验项目为：（1）经商业无菌生产的产品：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌；

（2）经非商业无菌生产的产品：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以枸杞（加入纯净水浸泡、蒸煮、粉碎、研磨、分离）为原料，加入白砂糖、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾）、食用香精（蜂蜜香精、冰糖香精）、纯净水，经混合、均质、加热、杀菌、灌装、杀菌或不杀菌、冷却、包装而成的枸杞植物饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了枸杞植物饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南红杞颂食品有限公司

H N

Q B