



411604S-2026



金星集团南阳啤酒有限公司企业标准

Q/JXNPJ 0001S-2026

酸梅汤（风味饮料）

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

金星集团南阳啤酒有限公司 发布

前 言

本标准由金星集团南阳啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：金星集团南阳啤酒有限公司。

本标准主要起草人：何战涛、闫洪伟。

H N

Q B

酸梅汤（风味饮料）

1 范围

本标准规定了酸梅汤（风味饮料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩乌梅汁为主要原料，添加食品添加剂【DL-苹果酸、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种】、食用盐中的一种或几种，经配料、混合、搅拌升温、煮沸杀菌、冷却、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的酸梅汤（风味饮料）。

根据原辅料和工艺不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 浓缩乌梅汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	取适量样品，置于无色透明的容器中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口、品尝滋味，检查其有无外来异物
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，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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		0.6~6.0	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.29	GB 5009.12
^a 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
锡 ^b (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌铜铁总和 ^c (以 Pb 计), mg/L	≤	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
<p>注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品; b 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。 c 仅适用于金属罐装产品。</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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, 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家

相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、浓缩乌梅汁为主要原料，添加食品添加剂【DL-苹果酸、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、焦糖色、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种】、食用盐中的一种或几种，经配料、混合、搅拌升温、煮沸杀菌、冷却、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的酸梅汤（风味饮料）。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

金星集团南阳啤酒有限公司

H N
Q B