



416742S-2020



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0008S-2020

板栗汁饮料

2020-11-09 发布

2020-11-09 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭笑丹、崔风勤。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS 0008S-2018(标准备案号：412717S-2019, 2019-9-28 发布实施)。

H N

Q B

板栗汁饮料

1 范围

本标准规定了板栗汁饮料的要求、检验方法、检验规则及标志、标签等。

本标准适用于以板栗仁为原料，经打浆（或烘干磨浆），加入生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、板栗香精，利乐包装经调配、均质、杀菌、灌装而成，其它包装经调配、均质、灌装、杀菌而成，原板栗果肉含量 $\geq 4.0\%$ （m/v）的板栗汁饮料。

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 板栗仁应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.19 板栗香精应符合 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	液体，久置允许有少量果肉沉淀和上部轻微分层及絮状现象	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有沉淀现象	

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), %	≥ 2.0 (利乐包装)	GB/T 12143
	≥ 4.0 (其它包装)	
pH 值	5.0~7.3	GB 5009.237
总酸 (以一水柠檬酸计), g/L	≤ 1.0	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 (含苯丙氨酸), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) ^a , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
a 仅适用于金属罐装产品。		
*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

2.4.1 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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.4.2 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。

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

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以板栗仁为原料，经打浆（或烘干磨浆），加入生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、白砂糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、板栗香精，利乐包装经调配、均质、杀菌、灌装而成，其它包装经调配、均质、灌装、杀菌而成，原板栗果肉含量 $\geq 4.0\%$ （m/v）的板栗汁饮料。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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市永利食品有限公司