



411908S-2021



河南三诺食品集团有限公司企业标准

Q/HSS 0031S-2021

---

# 金银花风味饮料

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

---

河南三诺食品集团有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三诺食品集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南三诺食品集团有限公司。

本标准主要起草人：王磊、张生振。

本标准适用于河南三诺食品集团有限公司。

河南三诺食品集团有限公司地址：河南省焦作市城乡一体化示范区阳庙镇小梁庄村焦张路北段。

H N

Q B

# 金银花风味饮料

## 1 范围

本标准规定了金银花风味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)为主要原料,添加金银花或金银花浓缩液,添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、食用葡萄糖、聚葡萄糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、食用盐、二氧化碳、维生素 C(抗氧化剂)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、柠檬酸、磷酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、二甲基二碳酸盐(维果灵)、苯甲酸钠、山梨酸钾、金银花香精、清凉香精中的几种,经调配、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)而成的金银花风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.12 金银花香精、清凉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 金银花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.16 金银花浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 二甲基二碳酸盐(又名维果灵)应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.22 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察色泽、性状、有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的香气和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

## 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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB/T 5750
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>a</sup> （又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
锡（以 Sn 计） <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>c</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.14、GB 5009.90、 GB 5009.13

注 1：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。

注 2：b 指标仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品的检测。

注 3：c 仅适用于金属罐装产品的检测。

注 4：同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大用量的比例之和不应超过 1。

注 5：\*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 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。

2.4.2 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 <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 ≤	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 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; 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数 (非商业无菌生产的产品)、大肠菌群 (非商业无菌生产的产品)、商业无菌 (经商业无菌生产的产品) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水(石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)为主要原料,添加金银花或金银花浓缩液,添加白砂糖、冰糖、蜂蜜、食用葡萄糖、聚葡萄糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、食用盐、二氧化碳、维生素 C (抗氧化剂)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、柠檬酸、磷酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、二甲基二碳酸盐(维果灵)、苯甲酸钠、山梨酸钾、金银花香精、清凉香精中的几种,经调配、杀菌、灌装(或灌装、杀菌)而成的金银花风味饮料。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》等标准制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三诺食品集团有限公司