



410016S-2022



安阳九安农业有限责任公司企业标准

Q/AJA 0007S-2022

水苏糖复合饮品

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

安阳九安农业有限责任公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由安阳九安农业有限责任公司提出。

本标准由安阳九安农业有限责任公司起草。

本标准主要起草人：张海希。

H N
Q B

水苏糖复合饮品

1 范围

本标准规定了水苏糖复合饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、低聚果糖、水苏糖、山楂浆、蓝莓粉、甜橙粉、猕猴桃粉、大麦叶粉、针叶樱桃粉、复合果蔬粉（苹果粉、草莓粉、橙子粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、水蜜桃粉、蓝莓粉、胡萝卜粉、高丽菜粉、南瓜粉、菠菜粉、甜菜粉、山药粉）、抗性糊精、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶为原料，经配料、加热、灌装、杀菌、包装等工艺制成的水苏糖复合饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.3 山楂浆应符合附录 A 的规定。
- 2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.5 蓝莓粉、甜橙粉、猕猴桃粉、大麦叶粉、针叶樱桃粉、复合果蔬粉应符合 GB/T 29602 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.2 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出 50 mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	液体，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 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）/（%）	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（g/kg）	≥ 0.5	GB 12456

山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素/(μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
铅*（以Pb计）/(mg/L)	≤	0.25	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
霉菌/（CFU/mL）					

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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附 录 A
(规范性附录) 山

楂浆的质量要求

本产品所用山楂浆是以山楂为原料，经去核、加水、匀浆、杀菌、灌装等工序制备而成。

1 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出 5 g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味，无异臭	
组织形态	均匀一致混悬液	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2 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）/（%）	≥ 7.5	GB/T 12143
可滴定酸（以苹果酸计）/（%）	≥ 0.05	GB 12456
展青霉素/（μg/kg）	≤ 50	GB 5009.185
铅(以Pb计)/（mg/L）	≤ 0.04	GB 5009.12

3 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15

编制说明

本标准适用于以水、低聚果糖、水苏糖、山楂浆、蓝莓粉、甜橙粉、猕猴桃粉、大麦叶粉、针叶樱桃粉、复合果蔬粉（苹果粉、草莓粉、橙子粉、菠萝粉、香蕉粉、柠檬粉、水蜜桃粉、蓝莓粉、胡萝卜粉、高丽菜粉、南瓜粉、菠菜粉、甜菜粉、山药粉）、抗性糊精、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、黄原胶为原料，经配料、加热、灌装、杀菌、包装等工艺制成的水苏糖复合饮品。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，参照相关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。

安阳九安农业有限责任公司