



410468S-2022



洛阳顺势药业有限公司食品分公司企业标准

Q/LSSF 0021S-2022

蓝莓黑枸杞风味饮料

2022-02-14 发布

2022-02-14 实施

洛阳顺势药业有限公司食品分公司 发布

前 言

本标准由洛阳顺势药业有限公司食品分公司提出并起草。

本标准主要起草人：何广政、程爱国、史亚芳。

H N

Q B

蓝莓黑枸杞风味饮料

1 范围

本标准规定了蓝莓黑枸杞风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蓝莓粉、黑枸杞粉为原料，加入生活饮用水（经二级反渗透处理）、叶黄素、果糖，加入或不加入牛磺酸，经混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工制成的蓝莓黑枸杞风味饮料。

根据是否添加牛磺酸，可分为：牛磺酸强化蓝莓黑枸杞风味饮料和蓝莓黑枸杞风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑枸杞粉所用黑枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.3 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 蓝莓粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 牛磺酸应符合 GB 14759 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	抽取样品 1 份，置于洁净的量杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	味甜，微苦	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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），%	≥ 3.5	GB/T 12143
pH值	3.0~5.5	GB 5009.237
牛磺酸 ^a ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
叶黄素，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。

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 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
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 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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蓝莓粉、黑枸杞粉为原料，加入生活饮用水（经二级反渗透处理）、叶黄素、果糖，加入或不加入牛磺酸，经混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工制成的蓝莓黑枸杞风味饮料。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》的规定，参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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。

洛阳顺势药业有限公司食品分公司

H N
Q B