



410410S-2022



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 00010S-2022

# 蒲公英罗汉果凉茶饮料

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、苗瑞玲。

H N

Q B

# 蒲公英罗汉果凉茶饮料

## 1 范围

本标准规定了蒲公英罗汉果凉茶饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）为原料，添加蒲公英提取物、罗汉果提取物、金银花提取物、甘草提取物、木糖醇、食用盐、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾、食品用香精（蒲公英香精、罗汉果香精、金银花香精、甘草香精），经稀释、调配、杀菌、灌装而成的蒲公英罗汉果凉茶饮料。

## 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 蒲公英提取物、罗汉果提取物、金银花提取物、甘草提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 食品用香精（蒲公英香精、罗汉果香精、金银花香精、甘草香精）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	从样品中取出1份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
pH 值	5.0-7.0	GB 5009.237

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
注：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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

## 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 <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的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
*霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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;					
注3: *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					

## 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）为原料，添加蒲公英提取物、罗汉果提取物、金银花提取物、甘草提取物、木糖醇、食用盐、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾、食品用香精（蒲公英香精、罗汉果香精、金银花香精、甘草香精），经稀释、调配、杀菌、灌装而成的蒲公英罗汉果凉茶饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州顶真食品有限公司

QHNB