



410421S-2022



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0011S-2022

椰子风味饮料

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

椰子风味饮料

1 范围

本标准规定了椰子风味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）为原料，添加椰子浆、三氯蔗糖、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、琼脂、乙二胺四乙酸二钠、椰子香精，经稀释、调配、杀菌、灌装而成的椰子风味饮料。

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 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.9 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 椰子香精应符合 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
-----	-----	------

可溶性固形物 (20℃, 折光计法), g/100g	≥	0.1	GB/T 12143
pH 值 (25℃)		3.0~5.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	SN/T 3855
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

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 ^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的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			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、可溶性固形物、pH 值、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。

H N

Q B

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，添加椰子浆、三氯蔗糖、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、琼脂、乙二胺四乙酸二钠、椰子香精，经稀释、调配、杀菌、灌装而成的椰子风味饮料。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/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。

H N

郑州顶真食品有限公司

Q B