



410403S-2022



河南新升食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2022

红枣醋味饮料

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

河南新升食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南新升食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王丽辉。

本标准自实施之日起代替 Q/HXS 0002S-2019。

H N
Q B

红枣醋味饮料

1 范围

本标准规定了红枣醋味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣原醋、白砂糖、浓缩红枣汁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、红枣香精、山梨酸钾、焦糖色，加入纯净水调配、灌装、高温杀菌而制成的果汁含量不低于 20%的饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红枣原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.2 浓缩红枣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 红枣香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有红枣和红枣醋清香气味、无异味	
滋味	具有红枣和红枣醋应有的滋味，酸甜可口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

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）， %	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~6.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计）， g/L	≥	2.0	GB 12456
铅（以 Pb 计）， mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（AK 糖）， g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

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
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。					
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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					
3、*霉菌、酵母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

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

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣原醋、白砂糖、浓缩红枣汁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、红枣香精、山梨酸钾、焦糖色，加入纯净水调配、灌装、高温杀菌而制成的果汁含量不低于 20%的饮料。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南新升食品有限公司

H N
Q B