



410853S-2022



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0006S-2022

百香果风味饮料

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

河南多福源健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南多福源健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩甜甜、陈风月、张小妮。

H N

Q B

百香果风味饮料

1 范围

本标准规定了百香果风味饮料的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以深井水(经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、百香果(西番莲)浓缩汁为主要原料，添加芒果原浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、百香果香精中的几种或多种，经调配、杀菌、灌装(或调配、灌装、杀菌)而成的百香果风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 百香果(西番莲)浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 芒果原浆应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 百香果香精应符合 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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有百香果特有的气味和滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置后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），%	≥	0.5 GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1 GB 12456
pH 值		2.5~4.5 GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），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（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
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
磷酸盐[以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计]，g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
柠檬黄，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35 或 SN/T 1743
铅 ^a （以 Pb 计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.12
锡（以 Sn 计） ^b ，mg/kg	≤	150 GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^b ，mg/L	≤	20 GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13

a 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

b 仅适用于易拉罐产品的检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
备注: 1、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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数(适用于非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(适用于非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水(经石英砂过滤、活性炭过滤、精密过滤、反渗透处理)、果葡糖浆、百香果(西番莲)浓缩汁为主要原料,添加芒果原浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、日落黄、山梨酸钾、百香果香精中的几种或多种,经调配、杀菌、灌装(或调配、灌装、杀菌)而成的百香果风味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准,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。

河南多福源健康食品有限公司

Q B