



411353S-2022



河南冬夏食品饮料有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2022

# 红枣饮料

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

河南冬夏食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南冬夏食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王良智、樊红伟。

H N

Q B

# 红枣饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、红枣（经挑选、浸泡、煮制、打浆、过滤制成果浆）、白砂糖为原料，辅以柠檬酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经调配、均质、灌装、杀菌而制成的红枣果浆不低于 40% 的红枣饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅棕色至深棕色	
气味	有红枣的香味	
滋味	酸甜适口、无异味	
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), %	≥ 4.5	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥ 1.0	GB 12456
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.03	GB 5009.12
铜 <sup>a</sup> (以Cu计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.13
锌 <sup>a</sup> (以Zn计), mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14

铁 <sup>a</sup> （以Fe计），mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20.0	GB 5009.14 GB 5009.90 GB 5009.13
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
注：a仅适用于金属罐装产品			

## 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 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *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 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、可溶性固形物、总酸、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、红枣（经挑选、浸泡、煮制、打浆、过滤制成果浆）、白砂糖为原料，辅以柠檬酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经调配、均质、灌装、杀菌而制成的红枣果浆不低于 40% 的红枣饮料。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》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，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。

河南冬夏食品饮料有限公司

H N  
Q B