



411960 S-2022



濮阳市莱檬生物科技有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2022

# 柠檬饮品

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

濮阳市莱檬生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市莱檬生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市莱檬生物科技有限公司。

本标准主要起草人：廖劲松、齐军茹、姚云辉、康鹏伟。

本标准自发布之日起替代标准：Q/PLS 0010S-2020。

本标准适用于以下起草单位：

濮阳市莱檬生物科技有限公司

濮阳市清丰县产业集聚区

广州莱檬生物科技有限公司

广州市天河区中山大道140号

江西莱檬生物科技有限公司

抚州市南丰县工业园区黄金工业园

# 柠檬饮品

## 1 范围

本标准规定了柠檬饮品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以柠檬为原料，通过水煮提取、精滤、浓缩、灌装、包装工艺制成的柠檬饮品。（备注：本产品不直接提供消费者使用，仅作为饮料加工使用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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
组织状态	流动液体	取适量试样置于 50mL 烧杯中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异臭及哈喇味等异味	
色泽	浅红褐色	
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/(%)	$\geq$ 5	GB/T 12143
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.25	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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/g)	5	2	$10^2$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3中平板计数法
霉菌/(CFU/g)	$\leq$	20			GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	$\leq$	20			GB 4789.15

沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB4789.4
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。					

## 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

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。

H H N N

---

Q B

## 编制说明

本标准适用于以柠檬为原料，通过水煮提取、精滤、浓缩、灌装、包装工艺制成的柠檬饮品。（备注：本产品不直接提供消费者使用，仅作为饮料加工使用）。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，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。

濮阳市莱檬生物科技有限公司

H N

Q B