



413273S-2023



郑州清华园生物工程有限公司企业标准

Q/ZQSG 0052S-2023

透明质酸钠饮料

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

郑州清华园生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由郑州清华园生物有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张红青、赵茹。

H N
Q B

透明质酸钠饮料

1 范围

本标准规定了透明质酸钠饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透处理）、透明质酸钠为原料,添加山梨糖醇、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用香精，经调配、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺制成的透明质酸钠饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 山梨糖醇：符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.2 透明质酸钠：符合 QB/T 4576 和关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告 食品安全标准与监测评估司 2020 年第 9 号的规定。
- 2.1.3 柠檬酸：符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 L-苹果酸：符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖：符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 食用香精：符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水：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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，倒入 50mL 无色透明的烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
性 状	均匀的液体，允许有少量沉淀	
滋味、气味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化要求应符合表 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），% ≥	5.0	GB/T 12143
pH 值	3.5~6.5	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12

三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
注：*铅指标值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 ^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
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

透明质酸钠饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透处理）、透明质酸钠为原料,添加山梨糖醇、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、食用香精，经调配、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺制成的透明质酸钠饮料。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》、GB/T 10789《饮料通则》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州清华园生物工程有限公司