



413763S-2023



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0018S-2023

# 桃胶饮料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

H N

Q B

# 桃胶饮料

## 1 范围

本标准规定了桃胶饮料的分类、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、反渗透）、桃胶为主要原料，添加或不添加银耳、果蔬（种类详见附录A）原浆/浓缩汁（浆）、水果（种类详见附录A）果肉、诺丽果浆、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、红枣提取液（以红枣为原料，添加生活饮用水，经蒸煮、过滤而成）、植物水煮提取物【百合、余甘子、桑椹、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、仙草、玫瑰茄、桂花、茉莉花中的一种或几种】、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精、富马酸一钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、胭脂虫红、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、木糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的桃胶饮料。

根据所用原辅料不同，可分为：桃胶饮料、复合桃胶饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.1 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号的规定。

2.1.2 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 果蔬浓缩汁（浆）、诺丽果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 水果果肉应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.7 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.8 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。

- 2.1.9 红枣提取液、植物水煮提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.11 关山樱花汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 浓缩关山樱花汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 糖渍关山樱花应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.14 白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.21 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.23 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.27 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.28 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.29 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.30 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.31 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.38 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.39 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.42 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.55 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.56 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.57 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.58 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.59  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.60 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.61 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.62 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.63 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.64 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.66 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.69 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.72 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.73 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.74山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.75苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.76乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.77  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 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	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，在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	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

## 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
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3 GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03 SN/T 3855或GB 5009.278
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
<sup>a</sup> 环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140或GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25 GB 22255或GB 5009.298
<sup>a</sup> 纽甜，g/kg	≤	0.02 GB 5009.247
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2 SN/T 3854
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1 GB 5009.141 或SN/T 1743 或GB 5009.35
<sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素，g/kg	≤	1.0 GB 5009.83

<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 胭脂虫红, g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
<sup>b</sup> 磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>c</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	30	GB 5009.185
<sup>d</sup> 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
<sup>e</sup> 锡(以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
<p>注: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品,且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1</p> <p>b 仅适用于添加磷酸盐(磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠)的产品;</p> <p>c 仅适用于添加果蔬原浆/浓缩汁(浆)(苹果、山楂)、水果果肉(苹果、山楂)的产品;</p> <p>d 仅适用于金属罐装产品;</p> <p>e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。</p>			

## 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	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注1: a 样品的采样和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					
注2: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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,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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A

(1) 果蔬为香蕉、龙眼肉(桂圆)、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚(西柚)、柑橘、菠萝(凤梨)、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴(芭乐)、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃(奇异果)、樱桃(车厘子)、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果(西番莲)、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子(油甘子)、鹅莓(醋栗)、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果(不老莓)、金桔、百合、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、萝卜、姜、玉米、豌豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头中的一种或几种。

(2) 水果为香蕉、龙眼肉(桂圆)、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚(西柚)、柑橘、菠萝(凤梨)、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴(芭乐)、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃(奇异果)、樱桃(车厘子)、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果(西番莲)、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子(油甘子)、鹅莓(醋栗)、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果(不老莓)、金桔中的一种或几种。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、桃胶为主要原料，添加或不添加银耳、果蔬（种类详见附录A）原浆/浓缩汁（浆）、水果（种类详见附录A）果肉、诺丽果浆、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、红枣提取液（以红枣为原料，添加生活饮用水，经蒸煮、过滤而成）、植物水煮提取物【百合、余甘子、桑椹、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、仙草、玫瑰茄、桂花、茉莉花中的一种或几种】、关山樱花、关山樱花汁（浆）、浓缩关山樱花汁（浆）、糖渍关山樱花、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精、富马酸一钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、亮蓝、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、胭脂虫红、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、木糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的桃胶饮料。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为14.05.03植物饮料。

本标准中维生素C作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司