



410639S-2023



汝州市嘉味食品店企业标准

Q/RJW 0001S-2023

槐花梨饮品

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

汝州市嘉味食品店 发布

前 言

本标准由汝州市嘉味食品店提出并起草。

本标准主要起草人：蔡光胜。

H N

Q B

槐花梨饮品

1 范围

本标准规定了槐花梨饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以槐花（经三次蒸制、晒制）、梨为原料，加入生活饮用水，经熬制、放凉后加入白砂糖，经搅拌、灌装、包装而成的槐花梨饮品。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 槐花应新鲜，清洁、卫生、无污染，无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

注：*铅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 ^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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
注: 1、 ^a 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

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

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。

QB

编制说明

本标准适用于以槐花（经三次蒸制、晒制）、梨为原料，加入生活饮用水，经熬制、放凉后加入白砂糖，经搅拌、灌装、包装而成的槐花梨饮品。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》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依据。

本产品属性为风味饮品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

汝州市嘉味食品店

Q B