



411502S-2023

河南金豫科技成果转化有限公司企业标准

Q/HJY 0010S-2023

低聚果糖风味饮料浓浆

2023-05-31 发布

2023-05-31 实施

河南金豫科技成果转化有限公司 发布

前 言

本标准由河南金豫科技成果转化有限公司提出。

本标准由河南金豫科技成果转化有限公司起草。

本标准主要起草人：李腊梅。

HN
QB

低聚果糖风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了低聚果糖风味饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、低聚果糖、水苏糖为主要原料，加入浓缩果蔬汁（浆）/ 果蔬粉（芒果、草莓、山楂、苹果、菠萝、白桃、猕猴桃、蓝莓中的一种或几种）、抗坏血酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种，经配料、加热、灌装、杀菌、包装等工艺制成的低聚果糖风味饮料浓浆。

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。
- 2.1.2 低聚果糖：应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.3 水苏糖：应符合QB/T 4260的规定。
- 2.1.4 浓缩果蔬汁（浆）：应符合GB 17325的规定。
- 2.1.5 果蔬粉：应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.6 抗坏血酸：应符合GB 14754的规定。
- 2.1.7 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠：应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠：应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠：应符合GB 1886.339的规定。

2.2 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方法冲调后，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、无异味	
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

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）， %	≥	0.1	GB/T 12143
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加山梨酸钾的产品； b仅适用于添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠的产品； c仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品。			

2.4 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平板计数法
*霉菌， CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母， CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌， /25 mL	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 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

食品添加剂的使用量应符合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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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、反渗透）、低聚果糖、水苏糖为主要原料，加入浓缩果蔬汁（浆）/ 果蔬粉（芒果、草莓、山楂、苹果、菠萝、白桃、猕猴桃、蓝莓中的一种或几种）、抗坏血酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种，经配料、加热、灌装、杀菌、包装等工艺制成的低聚果糖风味饮料浓浆。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。

河南金豫科技成果转化有限公司