



412866S-2023



河南味千知食品有限公司企业标准

Q/HWQZ 0005S-2023

红枣枸杞银耳饮料

2023-09-12 发布

2023-09-12 实施

河南味千知食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南味千知食品有限公司提出。

本标准由河南味千知食品有限公司起草。

本标准主要起草人：翟淑景。

HN
QB

红枣枸杞银耳饮料

1 范围

本标准规定了红枣枸杞银耳饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、红枣浓缩汁、枸杞、银耳为主要原料，添加或不添加枣片、山楂浓缩汁、梨粒原浆、桂圆浓缩汁、莲子、桂花、葡萄干、燕窝粉、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种）、果葡糖浆、蜂蜜、水果爆珠【果蔬汁(浆)类饮料】（以浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁中的一种为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠、食用香精，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成）、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、煮制、灌装、封口、杀菌而制成的红枣枸杞银耳饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 莲子、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.4 枣片应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.5 燕窝粉应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.6 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.7 桂花应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 红枣浓缩汁、山楂浓缩汁、桂圆浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.21 水果爆珠应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.2.24 食品用香精应符合 GB 30616 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，伴有部分原料物质	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，无异味	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.028	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（适用于添加山楂制品、苹果制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
米酵菌酸，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 该指标仅适用金属罐装产品。		

2.4 微生物限量

应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以水、红枣浓缩汁、枸杞、银耳为主要原料，添加或不添加枣片、山楂浓缩汁、梨粒原浆、桂圆浓缩汁、莲子、桂花、葡萄干、燕窝粉、食糖（白砂糖、冰糖、绵白糖、赤砂糖、红糖中的一种或几种）、果葡糖浆、蜂蜜、水果爆珠【果蔬汁(浆)类饮料】（以浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩百香果汁中的一种为原料，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠、食用香精，经混合、搅拌、蒸煮、成型、冷却而成）、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、煮制、灌装、封口、杀菌而制成的红枣枸杞银耳饮料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为：果蔬汁（浆）类饮料（食品分类号为：14.02.03）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南味千知食品有限公司