



412898S-2024

河南岛上草食品有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2024

塔格糖风味饮料

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南岛上草食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南岛上草食品有限公司有限公司起草。

本标准起草人：闫圆木、张向锋。

H N

Q B

塔格糖风味饮料

1 范围

本标准规定了塔格糖风味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、塔格糖为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的塔格糖风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 塔格糖应符合 QB/T 4613 和卫生计生委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.17 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.18 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表1规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2. 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	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
维生素B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
锡 ^c （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a仅适用于使用该食品添加剂的产品；
b仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测；
c适用于金属罐包装的产品。

2. 4 微生物限量

2. 4. 1 非经商业无菌生产的产品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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
注: 1、a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 25执行。					

2. 4. 2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的规定, 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880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(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、塔格糖为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠、食用盐（海盐）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、包装而制成的塔格糖风味饮料。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》等相关标准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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南岛上草食品有限公司