



410750S-2024



郑州妙记食品有限公司企业标准

Q/ZMS 0002S-2024

酸梅汤饮料

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

郑州妙记食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州妙记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯爱敏、杨燕杰。

本标准替代 Q/ZMS 0002S-2022。

H N
Q B

酸梅汤饮料

1 范围

本标准规定了酸梅汤饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于酸梅汤饮料。

酸梅汤饮料 1: 以生活饮用水、浓缩果汁（浓缩乌梅汁，加入或不加入浓缩山楂汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）、糖桂花为原料，加入白砂糖、冰糖、葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的酸梅汤饮料。

酸梅汤饮料 2: 以乌梅为原料，加入或不加入山楂、桂花、杨梅、陈皮、甘草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、洛神花（玫瑰茄）、铁皮石斛中一种或多种，经混合、加水熬煮、过滤，加入白砂糖、冰糖、葡萄糖、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的酸梅汤饮料。

酸梅汤饮料 3: 以乌梅为原料，加入或不加入山楂、杨梅、蓝莓、桂花、陈皮、甘草、洛神花（玫瑰茄）、铁皮石斛中的一种或多种，经混合、加水熬煮、过滤，加入白砂糖、冰糖、果糖中的一种或多种，经调配定容、过滤、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的酸梅汤饮料（乌梅汤饮料）。

2. 原料

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 浓缩果汁（浓缩乌梅汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 糖桂花应符合 GB 14884 的规定。

2.1.4 乌梅、山楂、桂花、杨梅、蓝莓、陈皮、甘草应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 铁皮石斛应符合应符合国家卫健委关于 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.9果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.13木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.15低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.16低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.18罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.19玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫计委关于公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.20洛神花（玫瑰茄）应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.21乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.30DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	浅褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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
总酸（以柠檬酸计）， g/100mL	≥	0. 1 GB 12456
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 2 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
阿斯巴甜 ^a ， g/kg	≤	0. 6 GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0. 25 GB 22255 或 GB 5009. 298
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤	0. 5 GB 5009. 28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0. 2 SN/T 3854
展青霉素， μ g/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤	20 GB 5009. 185
锌、铜、铁总和 ^b ， mg/L	≤	20 GB 5009. 13、GB 5009. 14、 GB 5009. 90
^a 适用于使用相应食品添加剂的产品； ^b 仅适用于金属罐装。		
*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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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

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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于酸梅汤饮料。

酸梅汤饮料 1: 以生活饮用水、浓缩果汁（浓缩乌梅汁，加入或不加入浓缩山楂汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）、糖桂花为原料，加入白砂糖、冰糖、葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的酸梅汤饮料。

酸梅汤饮料 2: 以乌梅为原料，加入或不加入山楂、桂花、杨梅、陈皮、甘草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、洛神花（玫瑰茄）、铁皮石斛中一种或多种，经混合、加水熬煮、过滤，加入白砂糖、冰糖、葡萄糖、果葡糖浆、赤藓糖醇、麦芽糖醇、木糖醇、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、焦糖色、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的酸梅汤饮料。

酸梅汤饮料 3: 以乌梅为原料，加入或不加入山楂、杨梅、蓝莓、桂花、陈皮、甘草、洛神花（玫瑰茄）、铁皮石斛中的一种或多种，经混合、加水熬煮、过滤，加入白砂糖、冰糖、果糖中的一种或多种，经调配定容、过滤、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的酸梅汤饮料（乌梅汤饮料）。

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提供依据。

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。