



411542S-2024



新郑市够够爽饮品有限公司企业标准

Q/XGY 0005S-2024

冰沙植物饮料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

新郑市够够爽饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市够够爽饮品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和新郑市够够爽饮品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、李广学。

H N

Q B

冰沙植物饮料

1 范围

本标准规定了冰沙植物饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加绿豆、红豆、蜜豆中的一种或几种，经清洗、泡豆、蒸豆、冷却、磨浆，添加白砂糖，经混合、杀菌、制冰沙、添加或不添加（陈皮丁、柠檬丁、草莓丁、蓝莓丁、芒果丁、山楂丁、苹果丁、椰果、燕麦片中的一种或几种）、灌装封口、包装而成的冰沙植物饮料。

根据添加原料不同分为以下几种：绿豆冰沙（植物饮料）、红豆冰沙（植物饮料）、蜜豆冰沙（植物饮料）。

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 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 绿豆、红豆、蜜豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。

2.1.4 燕麦片应符合GB 19640的规定。

2.1.5 椰果应符合GB/T 22474的规定。

2.1.6 陈皮丁应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。

2.1.7 柠檬丁、草莓丁、蓝莓丁、芒果丁、山楂丁、苹果丁应符合GH/T 1341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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	品尝其滋味

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
总固形物，%	≥ 16.0	GB/T 31321
总糖（以蔗糖计），%	≥ 13.0	GB/T 31321
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

* 该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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤			20		GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤			20		GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2.4 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。

2.5 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 的规定。

2.6 其他要求

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: 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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透处理）为主要原料，添加绿豆、红豆、蜜豆中的一种或几种，经清洗、泡豆、蒸豆、冷却、磨浆，添加白砂糖，经混合、杀菌、制冰沙、添加或不添加（陈皮丁、柠檬丁、草莓丁、蓝莓丁、芒果丁、山楂丁、苹果丁、椰果、燕麦片中的一种或几种）、灌装封口、包装而成的冰沙植物饮料。

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》作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新郑市够够爽饮品有限公司

Q B