



410374S-2025



信阳多栗多绿色食品有限公司企业标准

Q/XDL 0001S-2025

# 板栗汁饮料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

信阳多栗多绿色食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳多栗多绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李春生、胡冰、吴奎。

H N

Q B

# 板栗汁饮料

## 1 范围

本标准规定了板栗汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以板栗为主要原料，经剥壳去内衣、炒制、烤制或蒸制，加入生活饮用水（经砂滤、精滤、反渗透处理），加入或不加入绿豆、大豆、红小豆、燕麦、薏米、红枣、枸杞、莲子、百合、山药、玉米、花生仁、核桃仁、食用葛根粉、银耳、咖啡、绿茶浆（粉）、红茶浆（粉）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）中的一种或几种进行蒸煮、磨浆，加入白砂糖、乳粉、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、柑橘纤维、食品用香精、低聚果糖、聚葡萄糖、木糖醇中的几种，经过调配、均质、灌装、封口、杀菌而成的板栗汁饮料，其中板栗汁含量不低于 10%板栗汁饮料。

## 2 要求

### 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 板栗应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.3 绿豆、大豆、红小豆、燕麦、薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红枣、枸杞、莲子、百合、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.6 花生仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.8 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.9 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.10 绿茶浆、红茶浆应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.11 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.12 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.18 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.28 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	均匀乳状液体，久置允许有果肉沉淀和分层现象，但摇匀后仍呈均匀乳状	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	黄色或淡黄色、褐色（烤香型）、板栗与其它原料复合时所呈现的应有色泽	
气 味	具有板栗固有的香气或其它复合原料所具有的香气	
滋 味	具有板栗（或与其它复合原料所具有）的滋味，味感协调和醇厚，酸甜适口， 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
总酸（以柠檬酸计），g/L	≤ 1.0	GB 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
锡 <sup>b</sup> （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
铜、锌、铁总和 <sup>b</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90

注：a、仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b、仅适用于金属罐装的产品检验；

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行; *指标严于食品安全国家标准 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。  
型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以板栗为主要原料，经剥壳去内衣、炒制、烤制或蒸制，加入生活饮用水（经砂滤、精滤、反渗透处理），加入或不加入绿豆、大豆、红小豆、燕麦、薏米、红枣、枸杞、莲子、百合、山药、玉米、花生仁、核桃仁、食用葛根粉、银耳、咖啡、绿茶浆（粉）、红茶浆（粉）、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁中的一种或几种）中的一种或几种进行蒸煮、磨浆，加入白砂糖、乳粉、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘纤维、食品用香精、低聚果糖、聚葡萄糖、木糖醇中的几种，经过调配、均质、灌装、封口、杀菌而成的板栗汁饮料，其中板栗汁含量不低于 10% 板栗汁饮料。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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

信阳多栗多绿色食品有限公司