



412940S-2025



郑州市育婴科技有限公司企业标准

Q/ZZYY 0001S-2025

# 覆盆子酸枣饮料浓浆

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

郑州市育婴科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市育婴科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙苟旦。

H N

Q B

# 覆盆子酸枣饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了覆盆子酸枣饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以覆盆子、酸枣为主要原料、添加小蓟，经粉碎、加入水、红糖熬制、冷却、分装、包装制成用温开水稀释后饮用的覆盆子酸枣饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 覆盆子、小蓟应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2 红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.3 酸枣应干净、卫生、无污染、无劣变、无霉变、无病虫害且符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 水应符合GB 5749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	呈棕褐色	取本品1瓶，按照产品标签标示的冲调方法稀释后，取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	呈产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
状态	浓浆状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤	0.25	GB 5009.12
pH值		6.5-7.5	GB 5009.237
相对密度	≥	1.1	GB 5009.2

### 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/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
*霉菌, CFU/g ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/g ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789. 4
<p>注1: °样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 25执行。</p> <p>注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注3: 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。</p>					

## 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

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以覆盆子、酸枣为主要原料、添加小蓟，经粉碎、加入水、红糖熬制、冷却、分装、包装制成用温开水稀释后饮用的覆盆子酸枣饮料浓浆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》的有关规定、参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

郑州市育婴科技有限公司

H N  
Q B