



412296S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0029S-2026

酸梅汤饮料

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：王卓、赵建云、王玉琼、刘燕、周龙、周朋辉、乔超慧、徐庆、姚进。

H N

Q B

酸梅汤饮料

1 范围

本标准规定了酸梅汤饮料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以乌梅浓缩液为主要原料，添加山楂浓缩液、金桂提取液、玫瑰茄浓缩液、陈皮浓缩液、罗汉果浓缩汁、梨浓缩汁中的一种或几种，添加或不添加水、聚葡萄糖、白砂糖、DL-苹果酸、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌等主要工艺制成的酸梅汤饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合以来自自来水供水系统的水为生产用源水，其水质应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 乌梅浓缩液应符合GB 17325的规定。
- 2.1.3 山楂浓缩液应符合GB 17325的规定。
- 2.1.4 金桂提取液应符合GB/T 31326的规定。
- 2.1.5 玫瑰茄浓缩液应符合GB 17325的规定。
- 2.1.6 陈皮浓缩液应符合GB/T 31326的规定。
- 2.1.7 罗汉果浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.8 梨浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.9 聚葡萄糖应符合GB 1886.385的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB 2721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
包装		内外包装袋的封口平整、无皱褶、虚焊和烫化	目测
产品	色泽	呈红褐色或褐色，色泽均匀一致	按产品标签标示的冲调方法 稀释后，取 50 mL 混合均匀的 被测样品置于无色透明的
	滋味及 气味	具有产品应有的滋味和气味，酸甜可口，无异味、无异臭	

	状态	液体，均匀，放置后允许有少量沉淀或絮状物;浑浊的产品 无明显分层,状态均匀，允许有少量沉淀或弱凝胶	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。
	杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物/(%)	≥ 0.5	GB/T 12143
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
^a 展青霉素/(μg/kg)	≤ 30	GB 5009.185
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于添加山楂浓缩液的产品。		

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	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
霉菌/（CFU/g） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/g） ≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量计量检验规则见 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、微生物（大肠菌群、菌落总数）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以乌梅浓缩液为主要原料，添加山楂浓缩液、金桂提取液、玫瑰茄浓缩液、陈皮浓缩液、罗汉果浓缩汁、梨浓缩汁中的一种或几种，添加或不添加水、聚葡萄糖、白砂糖、DL-苹果酸、食用盐中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌等主要工艺制成的酸梅汤饮料。

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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品股份有限公司