

备案号：QQB64/0547S-2023

Q/HSYP

宁夏厚生记枸杞饮品股份有限公司企业标准

Q/HSYP 0004S-2023

能量型枸杞维生素饮料

2023-10-24发布

2023-10-24 实施

宁夏厚生记枸杞饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准是由宁夏厚生记枸杞饮品股份有限公司提出。

本标准是由宁夏厚生记枸杞饮品股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：水恒福。

本标准有效期五年。

能量型枸杞维生素饮料

1 范围

本标准规定了能量型枸杞维生素饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、枸杞原汁、枸杞花蜜、六偏磷酸钠、牛磺酸、山梨酸钾、DL-苹果酸、食用盐、甜蜜素、三氯蔗糖、烟酸、维生素B₆、维生素B₁₂、柠檬黄、诱惑红、食用香精（含瓜拉纳提取物）等为主要原料，经溶解、配制、过滤、高温灭菌、灌装、包装等主要工艺加工制成的能量型枸杞维生素饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件：

GB 1886.4	食品安全国家标准	食品添加剂	六偏磷酸钠
GB 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸钾
GB 1886.37	食品安全国家标准	食品添加剂	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.222	食品安全国家标准	食品添加剂	诱惑红
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐	
GB 4481.1	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬黄
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验	霉菌和酵母计数
GB 5009.169	食品安全国家标准	食品中牛磺酸的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 7101	食品安全国家标准	饮料	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 14759	食品安全国家标准	食品添加剂	牛磺酸
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准	
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜	
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂	三氯蔗糖
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则	（含第1号修改单）
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB/T 191	包装储运图示标志		
GB/T 317	白砂糖		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB/T 9106.1	包装容器 两片罐 第1部分：铝易开盖铝罐		
GB/T 9106.2	包装容器 两片罐 第2部分：铝易开盖钢罐		
GB/T 12143	饮料通用分析方法		
GB/T 17590	铝易开盖三片罐		
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖		
GB/T 17931	瓶用聚对苯二甲酸乙二酯（PET）树脂		

GB/T 20882 果葡糖浆

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 水

应符合GB 5749的规定。

3.1.2 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

3.1.4 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

3.1.5 柠檬酸钠

应符合GB 1886.25的规定。

3.1.6 枸杞原汁

应符合附录A的规定。

3.1.7 枸杞花蜜

应符合GB 14963的规定。

3.1.8 六偏磷酸钠

应符合GB 1886.4的规定。

3.1.9 牛磺酸

应符合GB 14759和GB 14880的规定。

3.1.10 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定

3.1.11 DL-苹果酸

符合GB 25544及相关标准的规定。

3.1.12 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.13 甜蜜素

应符合GB 1886.37的规定。

3.1.14 三氯蔗糖

应符合GB 25531的规定。

3.1.15 烟酸、维生素B₆、维生素B₁₂

应符合GB 26687的规定。

3.1.16 柠檬黄

应符合GB 4481.1的规定。

3.1.17 诱惑红

应符合GB 1886.222的规定。

3.1.18 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

3.1.19 其他原辅料及食品添加剂

应符合国家相关标准及有关规定。

3.2 生产工艺

原辅料验收→称料→溶解→调配→过滤→UHT灭菌→灌装→冷却→包装→检验→入库

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	淡黄色	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。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.4 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（20℃时折光计法）/%	3.0~8.0	GB/T 12143-2008 饮料通用分析方法

3.5 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 ³	按GB4789.2规定的方法检验
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	按GB4789.3规定的方法检验
霉菌/（CFU/mL）	≤20				按GB4789.15规定的方法检验
酵母/（CFU/mL）	≤20				按GB4789.15规定的方法检验
致病菌（沙门氏菌） （CFU/25mL）	5	0	0	—	按GB 4789.4规定的方法检验

注：^a样品的采集及处理按 GB 4789.1和GB/T 4789.21执行

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7 污染物限量

污染物限量指标应按GB 2762的规定。

3.8 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.3 食品营养强化剂的品种和使用量应符合GB 14880的规定

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原料入库检验

原料应经企业质量监督和技术检验部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

6.2 抽样方法

从每批产品中随机抽取不少于5个最小包装，且总量不少于1L样品进行出厂检验。从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于10个最小包装，且总量不少于2L样品进行型式检验。净含量允许短缺量的抽样按JJF 1070执行。

6.3 组批

同一生产线，同一生产周期生产的同一规格、同一品种的产品为一批。

6.4 出厂检验

出厂必检项目为感官指标、可溶性固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌进行检验。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.6.2 微生物指标如不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相应要求的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装材料应符合食品接触材料等相关标准的规定。

7.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期不低于12个月。

附录A
规范性附录
原料质量标准

A1枸杞原汁

项目	指标
原料来源	枸杞
制法	经原料验收、清洗、喷淋、破碎、分离、研磨、氧化护色、匀质、离心分离、冷却、低温沉降、离心、巴氏灭菌（84-86℃，30min）、灌装、检验、储藏、运输等主要工艺制成。
色泽	棕红色和深棕红色
组织状态	呈透明状，静置后允许有微量沉淀出现
滋味、气味	具有鲜枸杞汁经杀菌后应有的风味，无异味
酸度，g/L	≤7.5
可溶性固形物，%	≥13
枸杞多糖（以葡萄糖计），%	≥0.6
菌落总数，CFU/mL	≤100
大肠菌群，CFU/mL	≤10