

Q/SZLM

陕西张利民饮料有限公司企业标准

Q/SZLM 0003S-2021

酸梅汤（饮料）



Q/610000-12975S-2021
有效期至 20240913

2021-08-12 发布

2021-09-12 实施

陕西张利民饮料有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020 所规定的规则编制。

本标准由陕西张利民饮料有限公司提出。

本标准由陕西张利民饮料有限公司起草。

本标准起草人：张鑫

本标准批准人：张鑫

本标准首次发布。



酸梅汤（饮料）

1 范围

本标准规定了酸梅汤（饮料）的要求、分类、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生活饮用水、酸梅粉为原料，生活饮用水采用粗滤、精滤、反渗透工艺制成纯净水，煮沸，溶解酸梅粉，添加食品添加剂（甜蜜素、柠檬酸、DL-苹果酸、安赛蜜、阿斯巴甜、三氯蔗糖、柠檬酸钠、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、焦糖色、食用香精），经配料、混合、过滤、杀菌、灌装而制成的酸梅汤（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/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
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 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品卫生微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.35	食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.263	食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2357	聚酯（PET）无汽饮料瓶
DBS61/0017	食品安全地方标准 酸梅粉
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令（2005）75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酸梅粉：应符合 DBS61/0017 的规定。
- 3.1.2 环己基氨基磺酸钠：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.4 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.5 安赛蜜：应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.6 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.7 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.9 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.10 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.11 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.12 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.13 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	深棕红色，且均匀一致。
滋味气味	酸甜适口、具有酸梅汤的气味、无异味。
组织状态	均匀液体，允许有少量沉淀。
杂 质	无正常视力可见外来异物。

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥ 1.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/kg）	≥ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.2
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/（g/kg）	≤ 1.0
三氯蔗糖，（g/kg）	≤ 0.25
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），（g/kg）	≤ 0.3
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），（g/kg）	≤ 0.65
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）/（g/kg）	≤ 0.6

3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	---
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000
菌落总数，CFU/mL	5	2	100	10000
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10
霉菌，CFU/mL	≤	20		
酵母，CFU/mL	≤	20		

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

3.5 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

3.6 原料和食品添加剂

- 3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。
- 3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

- 4.1.1 开启包装后立即嗅其香气，品尝其滋味，凭正常感官进行鉴别。
- 4.1.2 取 50mL 充分摇匀的被测样品于洁净的烧杯内，在明亮处用肉眼观察其色泽和杂质。

4.2 理化指标

- 4.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定执行。
- 4.2.2 总酸：按 GB 12456 规定执行。
- 4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定执行。
- 4.2.4 苯甲酸钠：按 GB 5009.28 规定执行。
- 4.2.5 三氯蔗糖：按 GB 22255 规定执行。
- 4.2.6 乙酰磺胺酸钾：按 GB 5009.140 规定执行。
- 4.2.7 环己基氨基磺酸钠：按 GB 5009.97 规定执行。
- 4.2.8 阿斯巴甜：按 GB 5009.263 规定执行。

4.3 微生物限量

- 4.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定执行。
- 4.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定执行。
- 4.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定执行。
- 4.3.4 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 规定执行。
- 4.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 第二法规定进行。

4.4 净含量允差

按 JJF 1070 规定进行。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批

以同一次投料，同一生产线，同一班次生产的同一规格产品为一批。

5.1.2 抽样

每批抽样数为独立包装应不少于18个(不含净含量抽样),样品量总数不少于2kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

5.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

5.2.1.1 每批产品应经工厂质检部门检验合格并签发合格证后,方可出厂。

5.2.1.2 出厂检验项目为:感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.2.2 型式检验

型式的项目为本标准中3.2~3.5要求的全部项目。正常连续生产时,型式检验项目每半年应进行一次,当有下列情况之一时进行型式检验:

- a) 产品定型生产时;
- b) 原料、工艺、配方发生改变时;
- c) 停产三个月以上,重新生产时;
- d) 国家食品质量监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 当检验结果全部符合本标准规定的要求时,判定该批产品合格。

5.3.2 当检验结果中,感官要求、理化指标出现不合格项目时,可从原批次中加倍抽样,并对不合格项进行复检,复检合格,判定该批产品合格。如复检仍不合格,则判定该批次产品不合格。当检验结果中微生物指标出现一项不合格时,则判该批产品不合格,且不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志(标签)

外包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。产品标签应符合GB 7718、GB 28050要求,产品的标签须标注产品名称、执行标准、配料、生产厂名称和地址、净含量、生产日期、保质期。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味。塑料防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定。塑料包装瓶应符合GB 4806.7、QB/T 2357的规定,运输包装采用纸箱包装应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.3 运输

运输工具必须符合卫生要求;运输时不得与有毒、有异味和腐蚀性的货物混放、混装,运输中应防止挤压、暴晒、雨淋;装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

6.4.1 应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥、通风良好的仓库中,仓库内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。

6.4.2 地面要有垫板，离墙 30cm，离地 10cm，产品最高叠放高度不得超过九层，以提取方便，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

在符合本标准规定的条件下，包装完好和未启封时，产品的保质期常温下为12个月。

