



Q/LHHL

柳河华龙酒业有限公司企业标准

Q/LHHL0016S-2022

代替Q/LHHL0016S-2019

黑果腺肋花楸果汁果粒饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLHL0016S-2022
备案号	223533S-2022
有效期限	2022年09月26日至2025年09月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2022-09-13 发布

2022-09-20 实施

柳河华龙酒业有限公司 发布

前 言

本标准由柳河华龙酒业有限公司负责起草，因该产品类目前尚无国家标准、行业标准，根据《标准化法》的规定制定企业标准作为组织生产、检验、交货验收的依据。同时本标准适用于柳河华龙酒业有限公司受委托或自行或委托其他公司生产使用。

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由柳河华龙酒业有限公司提出。

本标准起草单位：柳河华龙酒业有限公司。

本标准主要起草人：孙广辉

本标准于2019年11月01日首次备案。

本标准代替2019年11月01日备案的Q/LHHL0016S-2019《黑果腺肋花楸果汁果粒饮料》。本标准自备案实施之日起，原Q/LHHL0016S-2019《黑果腺肋花楸果汁果粒饮料》同时废止。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

黑果腺肋花楸果汁果粒饮料

1 范围

本标准适用于以黑果腺肋花楸（别称不老莓）果汁为原料，加入饮用水或黑果腺肋花楸果粒、通过添加或不添加水果浓缩汁、白砂糖、蜂蜜、乙酰磺氨酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸、山梨酸钾、苋菜红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀，经调配、灌装、灭菌、包装制成的果汁含量大于等于 10%黑果腺肋花楸果汁果粒饮料（属于果蔬汁(浆)类饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰胺苯丙氨酸甲酯
GB 1886.218	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝铝色淀
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4479.1	食品添加剂 苋菜红
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品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 食品微生物检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 5009.140	食品安全国家标准 食品中乙酰磺氨酸钾的测定
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 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	预包装食品标签通则

GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	总酸测定法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	蜂蜜
GB 17325	食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺氨酸钾
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
BB/T 0018	包装容器 葡萄酒瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家卫生健康委员会2018年第10号公告	新食品原料 黑果腺肋花楸果
国家质检总局令第75号(2005)	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号(2009)	食品标识管理规定

3 分类

(产品按原材料的不同可分为分类1 黑果腺肋花楸果汁饮料、分类2 黑果腺肋花楸果汁果粒饮料。)

3.1 分类1

黑果腺肋花楸果汁饮料 I 型: 以黑果腺肋花楸(别称不老莓)果汁为原料, 加入饮用水, 同时通过添加或不添加白砂糖、蜂蜜、乙酰磺氨酸钾、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、柠檬酸、山梨酸钾、苋菜红、亮蓝, 经调配、灌装、灭菌、包装制成的果汁含量大于等于 10%黑果腺肋花楸果汁饮料。

黑果腺肋花楸果汁饮料 II 型: 以黑果腺肋花楸(别称不老莓)果汁为原料, 加入饮用水、其他果汁(添加量所占比例不高于总果汁含量的 40%(体积分数)), 同时通过添加或不添加、白砂糖、蜂蜜、乙酰磺氨酸钾、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、柠檬酸、山梨酸钾、苋菜红、亮蓝, 经调配、灌装、灭菌、包装制成的全果汁含量大于等于 10%黑果腺肋花楸果汁饮料。

3.2 分类2

黑果腺肋花楸果汁果粒饮料: 以黑果腺肋花楸(别称不老莓)果汁为原料, 加入饮用水、黑果腺肋花楸果粒、通过添加或不添加其他果汁(添加量所占比例不高于总果汁含量的 40%(体积分数))、白砂糖、蜂蜜、乙酰磺氨酸钾、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、柠檬酸、山梨酸钾、苋菜红、亮蓝, 经调配、灌装、灭菌、包装制成的果汁含量大于等于 10%黑果腺肋花楸果汁果粒饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 黑果腺肋花楸果汁、水果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.2 黑果腺肋花楸果应符合国家卫生健康委员会 2018 年第 10 号公告、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.6 天门冬酰胺苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.7 乙酰磺氨酸钾应符合 GB/T 5009.140 的规定。

- 4.1.8 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 4.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.218 的规定。
- 4.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	暗红色	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中,在自然光下观察色泽,鉴别气体,用温开水漱口,品尝滋味,检查其有无异物
组织形态	浊度适宜、有果汁允许有少量沉淀	
滋、气味	具有该产品应有的滋味,酸甜适口	
杂质	无肉眼可见的外来杂质(添加果粒产品允许有少量杂质)	

4.3 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℃折光计法), %	≥ 5.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), mg/L	≥ 0.6	GB/T 12456
果汁含量(质量分数), %	≥ 10.0	按生产实际下料记录验定

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号
备案号
有效期限 年 月 日至 年 月 日
备案机关 吉林省卫生健康委员会

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	0.04	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU)/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU)/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌, (CFU)/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, (CFU)/mL ≤	20				GB 4789.15
致病菌指标	采样方案(若非指定,均以/25mL表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/gmL	GB 4789.10 第二法
注: 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为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量 (g/L)	残留量	检验方法
乙酰磺氨酸钾	甜味剂	≤0.3	—	GB 5009.140
天门冬酰胺苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜)	甜味剂	≤0.6	—	GB 5009.263
苋菜红	着色剂	≤0.05	—	GB 5009.35
亮蓝	着色剂	≤0.025	—	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计)	防腐剂	≤0.5	—	GB 5009.28
柠檬酸	酸度调节剂	适量	—	—

5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官指标、理化指标、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

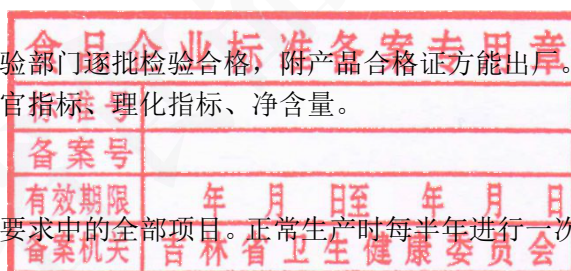
7.4 抽样方法和抽样数量

在企业的成品仓库内, 从统一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 200 瓶, 抽样数量为 18 瓶, 样品分成 2 份, 1 份检验, 一份备查。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项 (含 2 项) 以上不合格时, 则判该批产品不合格; 如有 1 项不合格时, 可重新加倍取样复验, 以复验结果为准。



如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样：

食品名称：黑果腺肋花楸果汁果粒饮料

配料表：黑果腺肋花楸汁、饮用水、白砂糖、黑果腺肋花楸果、食品添加剂（乙酰磺氨酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸、山梨酸钾，苋菜红、亮蓝）果汁含量 $\geq 10\%$ 。标签内容依实际工艺标注。

净含量/规格：180ml、200ml、300ml、420ml，或根据实际需要而定

制造商名称：柳河华龙酒业有限公司

生产地址：吉林省柳河县柳河镇太平三区179幢

电 话：0435-7333811

生产日期：

保质期：12个月（依据实际标注）

贮存条件：密封、置阴凉干燥处

温馨提示：（本部分应依据实际工艺进行标注）

1、黑果腺肋花楸果产品食用量 ≤ 10 克/天（以鲜品计）。100ml 本品中黑果腺肋花楸果添加量为 12 克，建议饮用量依实际标注。

2、哺乳期妇女、孕妇、婴幼儿及儿童不宜食用。

8.2 营养标签

应符合表 6 的规定。具体数值依实际标注。

食品企业标准备案专用章			
标准号		表 6 营养成分表	
项 目	备 案 号	每 100 毫升 (mL)	NRV%
能量	有效期限	10 千焦 (KJ)	2%
蛋白质	备案机关	0 克 (g)	0%
脂肪		0 克 (g)	0%
碳水化合物		6.5 克 (g)	2%
钠		10 毫克 (mg)	1%

9 包装

内包装玻璃瓶应符合 BB/T 0018 的规定。包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏气、漏液现象。运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 保质期

包装的成品在运输和贮存过程中，应保持厂地清洁、干燥、通风良好，严防日光直射，允许在 5-35℃ 温度条件（或密封、置阴凉干燥处）下贮存。在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期不低于 8 个月。