

备案号：222272S-2018

有效期至：2022 年 03 月 25 日

# Q/JLHW

## 吉林海王健康生物科技有限公司企业标准

Q/JLHW0036S-2018

### 黑果腺肋花楸果汁饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLHW0036S-2018
备案号	222272S-2018
有效期限	2019年03月26日至2022年03月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-10-26 发布

2018-10-27 实施

吉林海王健康生物科技有限公司 发布

# 黑果腺肋花楸果汁饮料

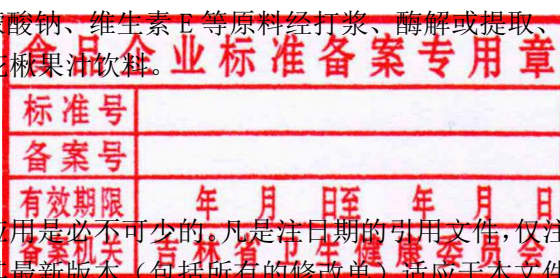
## 1 范围

本标准适用于以饮用水、黑果腺肋花楸果、低聚木糖或木糖醇或白砂糖、果胶、柠檬酸、维生素 C、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、柠檬酸钠、维生素 E 等原料经打浆、酶解或提取、脱涩、调配、灌装、灭菌灯工艺制成的海王牌黑果腺肋花楸果汁饮料。

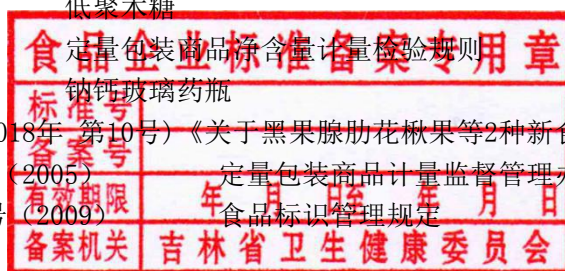
## 2 规范性引用文件

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）适应于本文件。

GB/T 191	装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
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 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.11	食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 8820	食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌



GB/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 25533	食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB/T 35545	低聚木糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
YBB 00272002	钠钙玻璃药瓶
国家卫生健康委员会(2018年 第10号)	《关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告》
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

(产品按产品配方可分为分类1、分类2。)

#### 3.1 分类1

黑果腺肋花楸果、低聚木糖、果胶、柠檬酸、维生素C、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、柠檬酸钠、维生素E

#### 3.2 分类2

黑果腺肋花楸果、木糖醇或白砂糖、维生素C、柠檬酸

### 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 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 黑果腺肋花楸果(食用限量≤10 克/天)应符合国家卫生健康委员会 2018 年第 10 号公告的规定。
- 4.1.3 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 4.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 4.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.12 维生素 E 应符合 GB 1886.25 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	紫色或酒红色	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，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
组织形态	允许有适量沉淀	
滋、气味	具有黑果腺肋花楸果固有滋气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品企业标准备案专用章

标准号	
备案号	
有效期限	表 2 理化指标 年 月 日 至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

项 目	指 标		检验方法
	分类1	分类2	
果汁含量（质量分数），%	≥	10	GB/T 31121
原花青素，mg/100mL	≥	4.5    0.4	附录A

## 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.049	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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌和酵母，CFU/mL	40				GB 4789.15

## 4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）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/mL	GB 4789.10 第二法

## 4.7 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

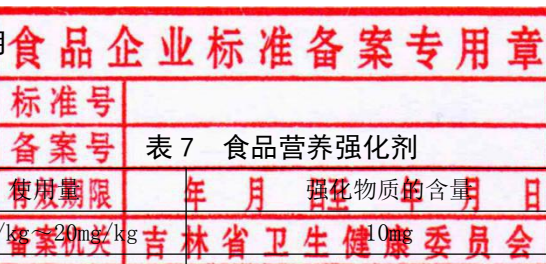
表6 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量添加	-	-
果胶	增稠剂	按生产需要适量添加	-	-
三氯蔗糖	甜味剂	0.25g/kg	-	GB 25531
柠檬酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量添加	-	-
维生素C	抗氧化剂	按生产需要适量添加	-	-
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量添加	-	-

## 4.8 食品营养强化剂的使用

应符合表7的规定。

品种	使用量	强化物质的含量		检验方法
		使用期限	年月日	
葡萄糖酸锌(以Zn计)	3mg/kg~20mg/kg	10mg		GB 5009.14
维生素E	10mg/kg~40mg/kg	20mg		GB 5009.82



## 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和GB 12695的规定。

## 7 检验规则

## 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括:感官要求、理化指标、菌落总数、大肠菌群、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

采取随机抽样的方法。抽取数量:产量在5000瓶(盒)以下,按0.3%抽取样品,产量在5000~10000

瓶(盒)之间,按0.2%抽取样品,产量在10000瓶(盒)以上,按0.1%抽取样品,样品分三份:一份做感官及理化指标,一份做微生物指标,一份留样备查。

## 7.5 判定规则

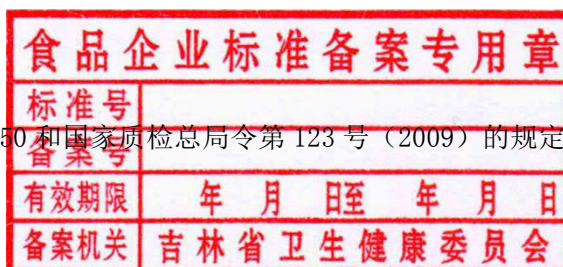
检测结果全部合格时则判该批产品合格。

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

分类 1:

食品名称:黑果腺肋花楸果汁饮料

配料表(原料):黑果腺肋花楸果(黑果腺肋花楸果添加量为每100ml产品添加鲜果18g,黑果腺肋花楸果食用限量≤10克/天【以鲜品计】)、低聚木糖、果胶、柠檬酸、维生素C、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、柠檬酸钠、维生素E

建议食用方法及食用量:开盖即饮,饮前请摇匀,每日1瓶

净含量/规格:50mL或根据市场需要调整

生产者的名称、地址和联系方式:

生产日期和保质期:

贮存条件:遮光,密封,在阴凉(20℃以下)处保存

食品生产许可证编号:

产品标准代号:Q/JLHW0036S-2018

其他需要标示的内容:婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用;允许有适量沉淀

分类 2:

食品名称:黑果腺肋花楸果汁饮料

配料表(原料):黑果腺肋花楸果(黑果腺肋花楸果添加量为每100ml产品添加鲜果18g,黑果腺肋花楸果食用限量≤10克/天【以鲜品计】)、木糖醇或白砂糖、维生素C、柠檬酸

建议食用方法及食用量:开盖即饮,饮前请摇匀,每日1瓶

净含量/规格:50mL或根据市场需要调整

生产者的名称、地址和联系方式:

生产日期和保质期:

贮存条件:遮光,密封,在阴凉(20℃以下)处保存

食品生产许可证编号:

产品标准代号:Q/JLHW0036S-2018

其他需要标示的内容:婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用;允许有适量沉淀

### 8.2 营养成分表

应符合表8、表9的规定。

分类 1:

表 8 营养成分表

项 目	每 100mL	NRV%
能量	88kJ	1%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	5.2g	2%
钠	0mg	0%
锌	1mg	7%
维生素 E	2mg	14%

分类 2:

**食品企业标准备案专用章**

表 9 营养成分表

项 目	标准号	每 100mL	NRV%
能量	备案号	328kJ	4%
蛋白质	有效期限	年 月 0g 日至 年 月 日	0%
脂肪	备案机关	吉林省卫生健康委员会	0%
碳水化合物		19.3g	6%
钠		0mg	0%

## 9 包装

内包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.11、YBB 00272002 的规定；其余内包装材料应符合食品安全国家标准的要求；外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。运输包装箱应捆扎牢固，正常运输、卸装时不得松散。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

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

保质期为 12 个月。

附录 A  
(规范性附录)  
原花青素含量的测定方法

## 1 原理

原花青素是含有儿茶素和表儿茶素单元的聚合物。原花青素本身无色，但经过用热酸处理后，可以生成深红色的花青素离子。本法用分光光度法测定原花青素在水解过程中生成的花青素离子，计算试样中原花青素含量。

## 2 试剂

- 2.1 甲醇 分析纯。
- 2.2 正丁醇 分析纯。
- 2.3 盐酸 分析纯。
- 2.4 硫酸铁铵  $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$  溶液：用浓度为 2mol/L 盐酸配成 2% (w/v) 的溶液。
- 2.5 原花青素标准品 葡萄籽提取物，纯度 95%。

## 3 仪器

- 3.1 分光光度计。
- 3.2 回流装置。

## 4 分析步骤

### 4.1 试样的制备

#### 4.1.1 摇匀后取样

### 4.2 提取

4.2.1 吸取适量样液（取样品不超过 3mL）置于 50mL 容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀。

### 4.3 测定

4.3.1 标准曲线 称取原花青素标准品 10.0mg 溶于 10mL 甲醇中，吸取该溶液 0、0.1、0.25、0.5、1.0、1.5mL 置于 10mL 容量瓶中，加甲醇至刻度，摇匀。各取 1mL 测定。与试样测定方法相同。

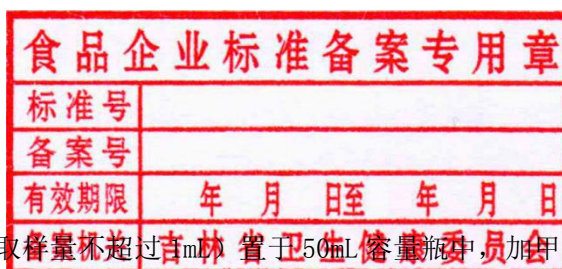
4.3.2 试样测定 将正丁醇与盐酸按 95:5 的体积比混合后，取出 6mL 置于具塞锥形瓶中，再加入 0.2mL 硫酸铁铵和 1mL 试样溶液，混匀，置沸水浴回流，精确加热 40min 后，立即置冰水中冷却，在加热完毕 15min 后，于 546nm 波长处测吸光度，由标准曲线计算试样中原花青素的含量。显色再 1 小时内稳定。

## 5 分析结果表述

试样中原花青素测定按 4.6.1 式计算

### 4.6.1 计算

$$X(\%) = \frac{m_1 \times v \times 1000}{m \times 1000 \times 1000} \times 100$$





式中：

X——试样中原花青素的百分含量，g/100g；

$m_1$ ——反应混合物中原花青素的量， $\mu\text{g}$ ；

V——待测样液的总体积，mL；

m——试样的质量，mg。

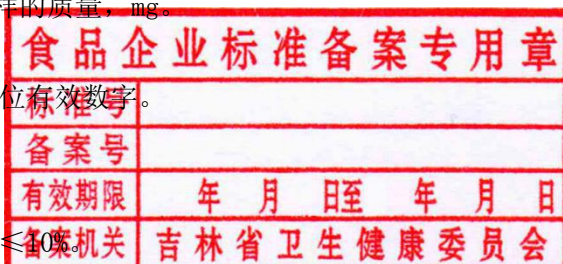
4.6.2 结果表示

计算结果保留三位有效数字。

## 6 技术参数

相对标准偏差： $\leq 10\%$ 。

回收率：84.6-94.4%。



注：参考《保健食品检验与评价技术规范》（2003版）制定。