



412417S-2017



河南沃邦饮品有限公司企业标准

Q/HWY 0001S-2017

苏打果味饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

河南沃邦饮品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南沃邦饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南中沃实业有限公司。

本标准主要起草人：李志江。

H N

Q B

苏打果味饮料

1 范围

本标准规定了苏打果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）经臭氧杀菌后，添加浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩苹果汁、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、食品用香精（柠檬香精、薄荷香精、西柚香精、荞麦香精、桃香精、芒果香精、百香果香精、复合水果味）中的几种经调配、灌装、封口而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁应符合 SB/T10198 和 GB17325 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB17325 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB30601 的规定。

2.1.8 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB1886.31 的规定。

2.1.9 柠檬香精、薄荷香精、西柚香精、荞麦香精、桃香精、芒果香精、百香果香精、复合水果香精应符合 GB30616 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	试验方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光
色泽	无色	下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，

气、滋味	甜味、具有本品应有的气、滋味，无异味	用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
pH 值	6.0-9.0	GB 8538
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
对羟基苯甲酸酯及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）， g/L	≤ 0.2	GB 5009.31
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB 8538
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185

*展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25ml	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/ml	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
※霉菌, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
※酵母, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15

备注：样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

※指该指标严于食品安全国家标准。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）经臭氧杀菌后，添加浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩苹果汁、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、食品用香精（柠檬香精、薄荷香精、西柚香精、荞麦香精、桃香精、芒果香精、百香果香精、复合水果味）中的几种经调配、灌装、封口而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等国家标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

河南沃邦饮品有限公司

2017年9月3日