



412760S-2017



焦作市众帮饮品有限公司企业标准

Q/JZB 0005S-2017

苏打葡萄糖果味饮料

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

焦作市众帮饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作市众帮饮品有限公司提出。

本标准由焦作市众帮饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵小桂。

H N

Q B

苏打葡萄糖果味饮料

1 范围

本标准规定了苏打葡萄糖果味饮料的分类、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（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加伦汁、浓缩梨汁）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、碳酸氢钠（小苏打）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加伦香精、梨香精）中的几种或多种，经调配，经杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于2.5%苏打葡萄糖果味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.6 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB2721 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB15203的规定。

2.1.17 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加伦汁、浓缩梨汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.18 柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加伦香精、梨香精应符合GB 30616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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有所标示该种水果汁液相符的颜色	
气味与滋味	具有所标示该种水果汁液或添加成分相符的滋味与气味、无异味，有苏打的刺激味	
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	5.0-8.5	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/Kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）（g/kg）	≤ 0.6	GB 5009.263
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/L	≤ 0.15	GB5009.31
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/L	≤ 10	GB5009.185
锌、铜、铁总和 ^b ，(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

注：a 展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品。

b 仅适用于金属罐装饮料。

c 防腐剂在混合使用时各自用量占其最大用量比例之和不得大于 1

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 ^a 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
霉菌 (CFU/mL) * ≤	10				GB 4789. 15
酵母 (CFU/mL) * ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: *指该指标严于食品安全国家标准 GB7101 的要求。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加伦汁、浓缩梨汁）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、碳酸氢钠（小苏打）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、食用盐、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加伦香精、梨香精）中的几种或多种，经调配，经杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于2.5%苏打葡萄糖果味饮料。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》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

焦作市众帮饮品有限公司

2017年10月24日