

1.1.1.1.1.3



411311S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2017

H N

苏打果味饮料

Q B

2017-06-12 发布

2017-06-12 实施

河南中沃实业有限公司 发布

注

## 前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李志江。

本标准于2017年05月17日首次发布。

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）、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁为原料，并添加三氯蔗糖、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）经调配、臭氧杀菌、灌装、封口而成的苏打果味饮料。

## 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、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁应符合 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	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香气，用温
色泽	无色	

气、滋味	甜味、具有本品应有的香味，无异味	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	检测方法
pH值	6.0-9.0	GB/T8538
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T5009.140
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	GB5009.31
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T8538
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB5009.185

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中的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
※霉菌, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
※酵母, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

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

2、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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3、※指该指标严于食品安全国家标准。

注

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

## 2.6 食品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 其他要求

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。

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）、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩苹果汁为原料，并添加三氯蔗糖、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）经调配、臭氧杀菌、灌装、封口而成的苏打果味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》，《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》等国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验的依据。

本标准内容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、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

河南中沃实业有限公司

2017年05月17日