



411345S-2017



河南天蕴泉饮品有限公司企业标准

Q/HTY 0002S-2017

苏打果味饮料

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

河南天蕴泉饮品有限公司 发布

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》编写。

本标准由河南天蕴泉饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李玉堂、张炯、杨林、周晓丽、杨星星。

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、检验规则及标志、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）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩橙子汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩木瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩桑葚汁、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、柠檬香精、椰子香精、树莓香精、葡萄香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、橙子香精、苹果香精、山楂香精、木瓜香精、橘子香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、桃子香精、蓝莓香精、柚子香精、桑葚香精、雪碧香精、清凉剂香精中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 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 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩橙子汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩木瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩桑葚汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 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 柠檬香精、椰子香精、树莓香精、葡萄香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、橙子香精、苹果香精、山楂香精、木瓜香精、橘子香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、桃子香精、蓝莓香精、柚子香精、桑葚香精、雪碧香精、清凉剂香精应符合 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	具有产品应有的色泽，半透明	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	5.0-7.5	GB/T 5750
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

^a 仅限于苏打苹果味饮料、苏打山楂味饮料
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 中的平板计数法
霉菌（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母（CFU/mL） ≤	20				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 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定,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,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

苏打果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩橙子汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩木瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩桑葚汁、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、柠檬香精、椰子香精、树莓香精、葡萄香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、橙子香精、苹果香精、山楂香精、木瓜香精、橘子香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、桃子香精、蓝莓香精、柚子香精、桑葚香精、雪碧香精、清凉剂香精中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 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 GB 7101《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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南天蕴泉饮品有限公司

2017年05月22日

QB