



411373S-2017



河南省果歌实业有限公司企业标准

Q/HGS 0004S-2017

---

# 无汽苏打果味饮料

2017-06-23 发布

2017-06-23 实施

---

河南省果歌实业有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南省果歌实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜丽娜。

H N

Q B

# 无汽苏打果味饮料

## 1 范围

本标准规定了无汽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、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、硫酸镁、氯化钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、六偏磷酸钠、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、山梨酸钾、苏打香精、薄荷香精、玫瑰香精、柠檬香精、蜜桃香精为原料，经调配、臭氧杀菌或紫外线杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁应符合 GB 17325 的规定
- 2.1.4 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.5 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。
- 2.1.17 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.18 苏打香精、薄荷香精、玫瑰香精、柠檬香精、蜜桃香精应符合 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	要 求		检测方法
性 状	液体		从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,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	无色透明		
气、滋味	无汽苏打果味饮料	具有苏打水气味,滋味柔和,微甜可口,无异味	
	锌强化苏打果味饮料	具有苏打水气味,滋味柔和,微甜可口,无异味	
	薄荷味无汽苏打果味饮料	具有苏打水和薄荷气味,滋味柔和,微甜可口,无异味	
	玫瑰味无汽苏打果味饮料	具有苏打水和玫瑰气味,滋味柔和,微甜可口,无异味	
	柠檬味无汽苏打果味饮料	具有苏打水和柠檬气味,滋味柔和,微甜可口,无异味	
	蜜桃味无汽苏打果味饮料	具有苏打水和蜜桃气味,滋味柔和,微甜可口,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	无汽苏打果味饮料、锌强化苏打果味饮料、薄荷味无汽苏打果味饮料	7.2-8.2	GB 5009.237
	玫瑰味无汽苏打果味饮料、柠檬味无汽苏打果味饮料、蜜桃味无汽苏打果味饮料	3.0-6.0	
镁(以 $Mg^{2+}$ 计) <sup>b</sup> , mg/L	30.0-60.0	GB 5009.90	
锌(以 $Zn^{2+}$ 计) <sup>b</sup> , mg/L	3.0-20.0	GB 5009.14	
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB 5009.140	
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L	≤ 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	≤ 0.25	GB 5009.31	

三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/L	≤	0.5	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
溴酸盐 (使用臭氧时), mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
注: a 仅适用于玫瑰味无汽苏打水饮料、柠檬味无汽苏打水饮料、蜜桃味无汽苏打水; b 仅适用于锌强化苏打饮料。			

## 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 <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>	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) ≤	15				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	15				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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 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。					
注*: 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 2.8 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 编制说明

无汽苏打果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、硫酸镁、氯化钾、乙酰磺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苏打香精、薄荷香精、玫瑰香精、柠檬香精、蜜桃香精为原料，经调配、臭氧杀菌或紫外线杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打果味饮料。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》的规定，参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789 《饮料通则》等标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省果歌实业有限公司

2017年05月25日

QB