



411302S-2017



河南省妙友食品有限公司

企业标准

Q/HMS 0003S-2017

苏打果味饮料

2017-06-09 发布

2017-06-09 实施

河南省妙友食品有限公司
发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南省妙友食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：裴生甫。

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（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩西瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁）、果葡糖浆、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、西瓜香精、柠檬香精、雪梨香精、芒果香精、菠萝香精、西柚香精、卡曼橘香精、荔枝香精）为原料，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于1.0%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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩西瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 苹果香精、西瓜香精、柠檬香精、雪梨香精、芒果香精、菠萝香精、西柚香精、卡曼橘香精、荔枝香精应符合 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	检验方法
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、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,应符合表 1 的规定
色 泽	无色至淡黄色,色泽均匀一致	
气、滋味	具有应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	3.5~5.5	GB 5009.237
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注: a、仅适合于苏打苹果味饮料的检测。

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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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

注: *该项指标严于国家标准。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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。

编制说明

苏打果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩西瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁）、果葡糖浆、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、西瓜香精、柠檬香精、雪梨香精、芒果香精、菠萝香精、西柚香精、卡曼橘香精、荔枝香精）为原料，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 1.0% 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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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、酵母指标值严于 GB 7101 的规定。

河南省妙友食品有限公司

2017 年 05 月 17 日