



411648S-2017



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0006S-2017

苏打风味饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、许保珍、苗瑞玲。

H N

Q B

苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经二级反渗透、过滤）、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、食用盐为原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、山梨酸钾、食品用香精（水蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精），经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打风味饮料。

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 浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 水蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精应符合 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	试验方法
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性状、色泽、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	
气味、滋味	具有应有的气味、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
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB 5750.10
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仅适用于苹果味饮料。			

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的平板计数法
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
*霉菌, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
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 生产加工过程的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、pH 值、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

苏打风味饮料以深井水（经二级反渗透、过滤）、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、食用盐为原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、山梨酸钾、食品用香精（水蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精），经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打风味饮料。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》制订本企业标准，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 的规定。

郑州顶真食品有限公司
2017年6月21日

H N
Q B