



411737S-2017



漯河市日康食品饮料有限公司企业标准

Q/LRS 0008S-2017

苏打果味饮料

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

漯河市日康食品饮料有限公司 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。

本标准由漯河市日康食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：田文生。

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）、结晶果糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁）、聚葡萄糖、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食用香精（柠檬味香精、桃味香精）、山梨酸钾为原料，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、巴氏杀菌加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 26762 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 柠檬味香精、桃味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
-----	-----	------

性 状	液 体	从样品中取出 1 瓶，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。
色 泽	无色或本品应有的色泽	
气 味	具有水果应有的气味，无异味	
滋 味	酸甜适口	
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
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.15	GB 22255
甜菊糖苷, g/L	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.4	GB 5009.28
pH 值	4.0~6.0	GB 5009.237

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
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：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2、*本表中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、结晶果糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁）、聚葡萄糖、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食用香精（柠檬味香精、桃味香精）、山梨酸钾为原料，经调配、过滤、瞬时高温杀菌、灌装、巴氏杀菌加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》制定本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。

漯河市日康食品饮料有限公司

2017年07月04日

QB