

注



411863S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0034S-2017

---

# 果味苏打饮料

2017-08-14 发布

2017-08-14 实施

---

河南中沃实业有限公司 发布

注

## 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》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会会、李志江。

本标准代替了 Q/HZS0034S-2017（2017.5.3 发布），相比较不同点如下：

---增加了食品原料，完善了产品描述。

H N

Q B

# 果味苏打饮料

## 1 范围

本标准规定了果味苏打饮料的分类、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（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、食用盐中的几种或者多种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、复合水果香精、柑橘香精）中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装而成的果味苏打饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T20882 的规定。

2.1.4 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁应符合 SB/T10198 和 GB17325 的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB2721 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。

2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。

2.1.16 食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、复合水果味香精、柑橘香精）应符合 GB30616 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	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香味，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。
色泽	无色或微黄色	
气、滋味	具有本品应有的香味，酸甜适中，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

### 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	检测方法
----	----	------

注

Q/HZS 0034S-2017

可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥	1.0	GB/T12143
总酸(以一分子水柠檬酸计), %	≥	0.05	GB/T12456
pH值		2.0~4.5	GB8538
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.3	GB/T5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/L	≤	0.6	GB5009.263
乙二胺四乙酸二钠, g/L	≤	0.03	GB5009.278
展青霉素, μg/L	≤	10	GB5009.185

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3中的规定。

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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
※霉菌, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
※酵母, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10第二法
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 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。 3、※指该指标严于食品安全国家标准。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品加工过程的卫生要求

应符合 GB12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

注

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、食用盐中的几种或者多种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、食品用香精（柠檬香精、蜜桃香精、芒果香精、雪梨香精、百香果香精、复合水果香精、柑橘香精）中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装而成的果味苏打饮料。根据《中华人民共和国标准化法》，《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验的依据。

本标准内容规定了果味苏打饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的规定。

河南中沃实业有限公司

2017年07月11日