

注



411867S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0012S-2017

苏打果味饮料

2017-08-15 发布

2017-08-15 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。

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：李志江。

本标准代替了 Q/HZS0012S-2015, 相比较不同点如下：

- 修改了标准的名称；
- 更新了原料的执行标准及产品理化指标的检测方法；
- 增加了食品原料，完善了产品描述。

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（经离子交换、过滤工艺）、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柚子汁、玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液中的几种或者多种为原料，并添加三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、碳酸氢钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、食品用香精（柠檬香精、薄荷香精、西柚香精、荞麦香精、桃香精、玫瑰香精、芒果香精）中的几种或者多种经调配、臭氧杀菌、灌装、封口而成的苏打果味饮料。

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 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩柚子汁应符合 SB/T10198 和 GB17325 的规定。

2.1.3 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液应符合 Q/NSMG0002S-2016 的规定（见附录 A）。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB30601 的规定。

2.1.8 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB1886.31 的规定。

2.1.9 食品用香精（柠檬香精、薄荷香精、西柚香精、荞麦香精、桃香精、芒果香精、玫瑰香精）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	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香气，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。
色泽	无色	
气、滋味	甜味、具有本品应有的香味，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。

注

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
pH 值	6.0-9.0	GB8538
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
对羟基苯甲酸酯及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计), g/L	≤ 0.2	GB5009.31
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T8538

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 ²	10 ⁴	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。					

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

生产加工过程应符合 GB 12695 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。

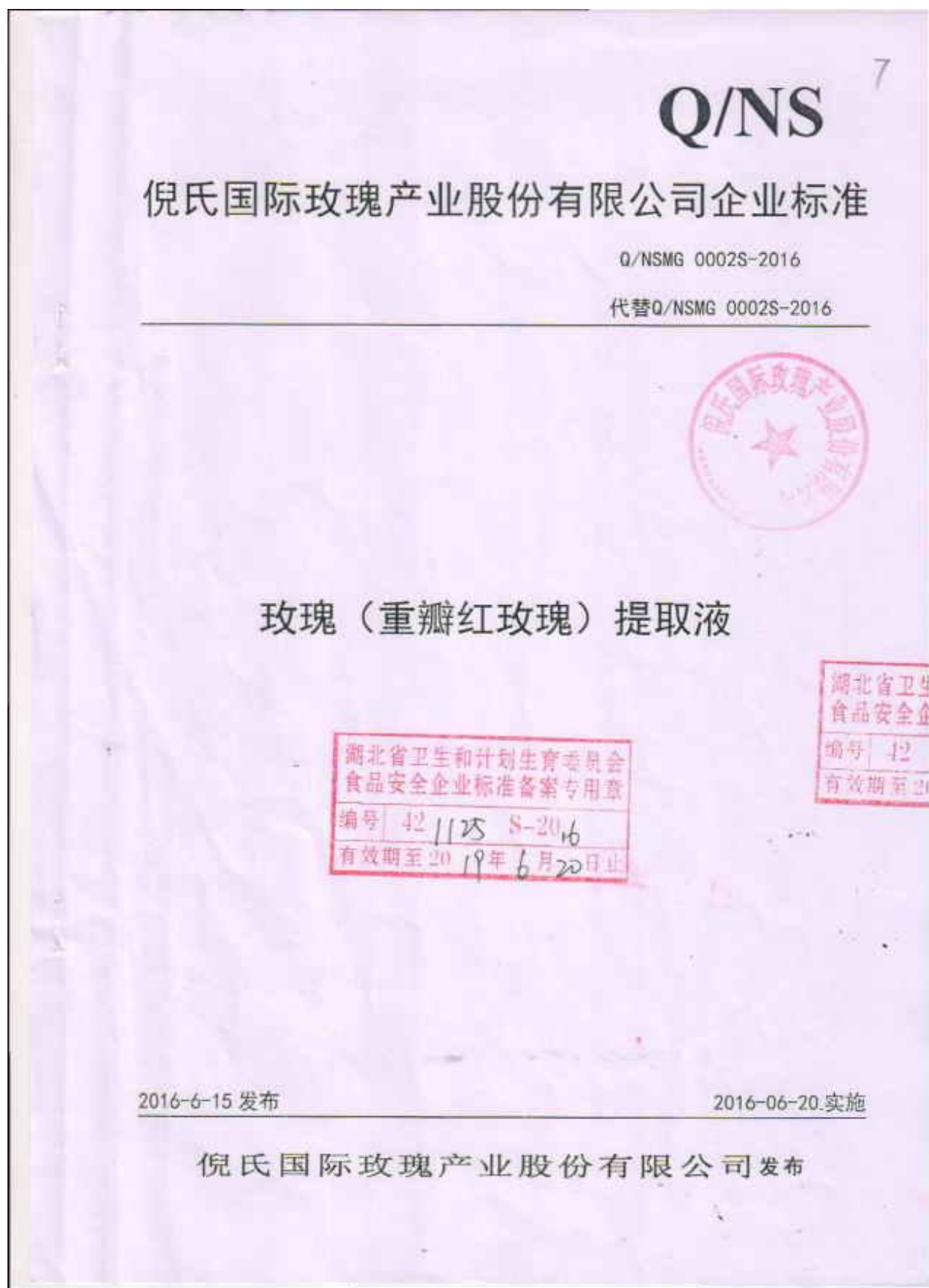
3 检验

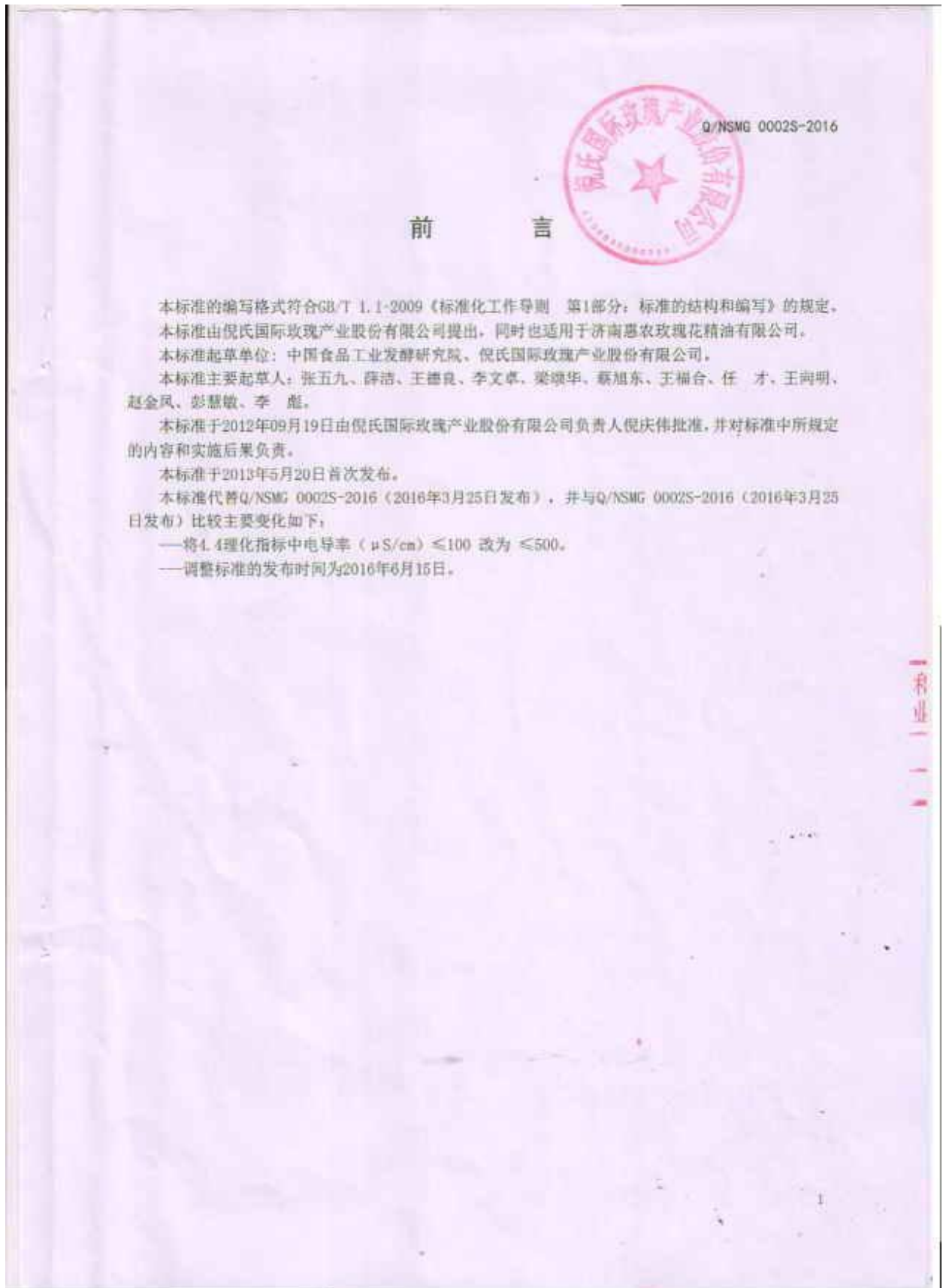
出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群；型式检验按注

国家有关规定执行。

H N

Q B





Q/NSMG 0002S-2016

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

1 范围

本标准规定了玫瑰提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏、冷凝，或直接干燥、收集等工艺，作为食品、饮料的原料的液态产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB/T 4756-1998 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 5009.11-2003 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 5750.4-2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
 GB/T 6908-2008 锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定
 GB 9684 食品安全国家标准 不锈钢制品
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
 GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
 NY 5316 无公害食品 可食用花卉

3 产品分类

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液根据加工工艺的不同，分为高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液和低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液。

3.1 高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。



3.2 低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经热风干燥等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

4 技术要求

4.1 基本要求

应符合国家有关规定和相应的标准，不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂，原辅料污染物限量符合GB2762的要求，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

4.2 原料要求

4.2.1 玫瑰花应符合 NY 5316 的相关规定，品种为重瓣红玫瑰，并符合国家卫计委[2010]第3号新资源食品的相关要求。

4.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 不得添加任何食品添加剂或使用玫瑰花、水以外的其它原辅料。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
色泽	无色透明或微黄色	无色透明
组织状态	呈均匀液体，无沉淀	
气味和滋味	具有天然玫瑰花香气	具有天然玫瑰花香，味淡
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
PH	5.0~7.0	3.0~4.5
电导率(μS/cm)	≤	500
总砷(以As计)/(mg/Kg)	≤	0.5
铅(以Pb计)/(mg/Kg)	≤	1.0

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
-----	-----

划准
5
E

Q/NSMG 0002S-2016

菌落总数/(CFU/mL)	≤	1000
大肠菌群/(MPN/mL)	≤	0.3
霉菌及酵母/(CFU/mL)	≤	20
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求按 GB 14881 的规定执行。

6 检验方法

6.1 感官要求

取100mL样品于洁净透明的500ml烧杯中，置于明亮处，肉眼观察其色泽、组织形态、澄清度或均匀度、杂质，同时嗅其香气，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 PH值

按GB/T 12456-2008规定的方法，从酸度计上读取数值。

6.2.2 电导率

按GB/T 6908-2008规定的方法测定。

6.2.3 总砷、铅

分别按GB 5009.11、GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

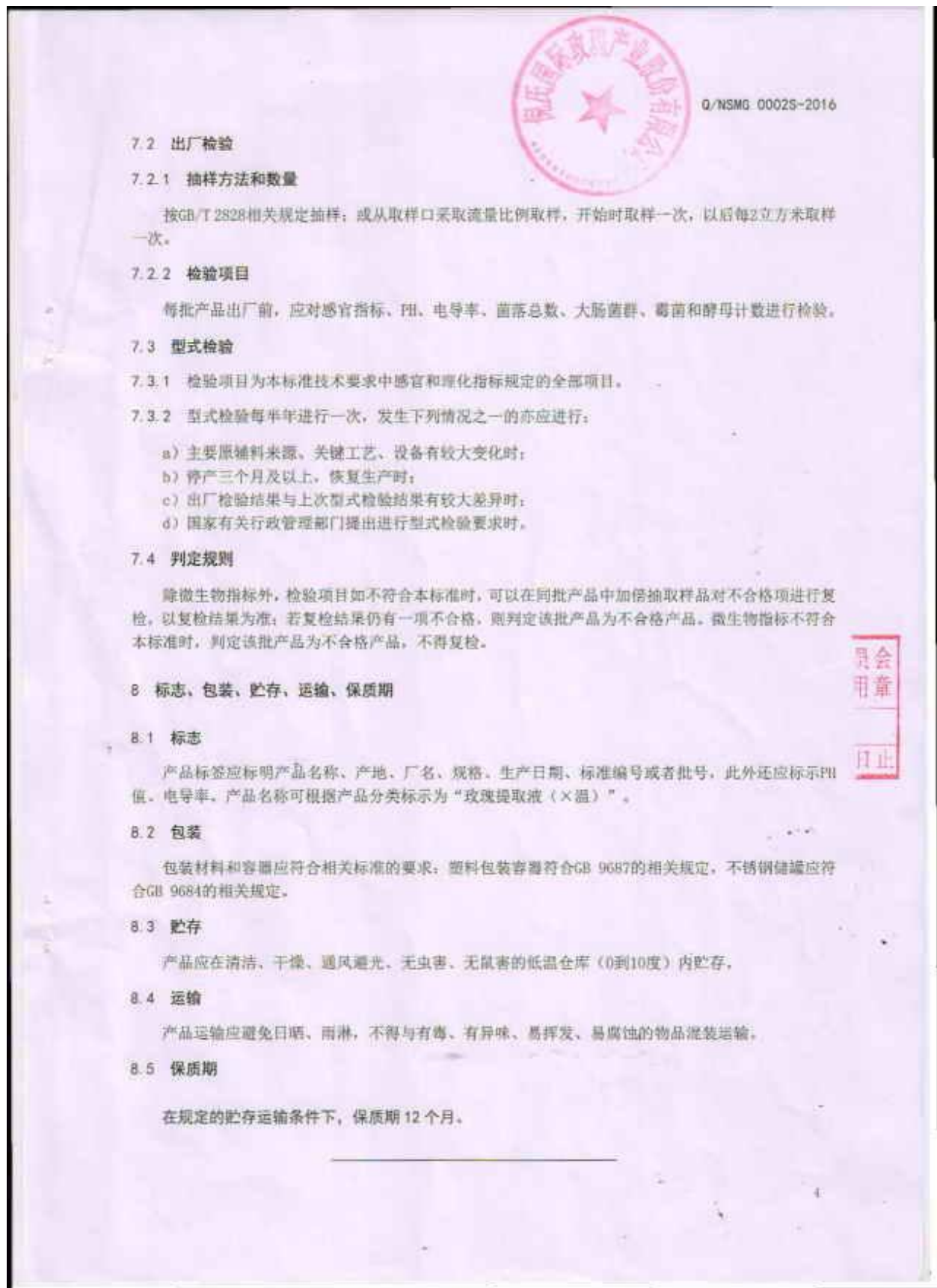
7 检验规则

7.1 组批

以连续生产，同一工艺，同一生产线，同一分装日期作为一个批次。



青委
案专
20
月



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）、浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩柚子汁、玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液中的几种或者多种为原料，并添加三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、碳酸氢钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、食品用香精（柠檬香精、薄荷香精、西柚香精、荞麦香精、桃香精、玫瑰香精、芒果香精）中的几种或者多种经调配、臭氧杀菌、灌装、封口而成的苏打果味饮料。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》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、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的要求。

河南中沃实业有限公司
2017年07月11日