



412034S-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

2017-08-29 发布

2017-08-29 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。

本标准自实施日起替代 Q/HMS 0003S-2017(2017-6-9 发布及实施)。

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

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