



411742S-2017



安阳市安氏春天饮品有限公司企业标准

Q/AAC 0009S-2017

苏打果味饮料

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

安阳市安氏春天饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由安阳市安氏春天饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安小伟、焦少军、张炯、杨林、杨星星、周晓丽、江令坤、郝吉升。

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用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁）果葡糖浆、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 C、食用香精（桃味香精、芒果香精、梨香精、枇杷香精、蓝莓香精、苹果香精、山楂香精、柠檬香精、玫瑰香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 2.5% 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/T 18963 的规定。
- 2.1.3 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.4 浓缩桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB /T 20882 的规定。
- 2.1.6 桃味香精、芒果香精、梨香精、蓝莓香精、枇杷香精、玫瑰香精、柠檬香精、苹果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定，
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的测定。
- 2.1.12 山楂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 维生素 C（抗坏血酸钠）应符合 GB14754 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		随机抽取样品中 1 瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	透 明 色		
气、滋味	苏打蜜桃味饮料	具有桃味的香气,酸甜适可,无异味	
	苏打芒果味饮料	具有芒果的香气,酸甜适可,无异味	
	苏打雪梨味饮料	具有梨的香气,酸甜适可,无异味	
	苏打枇杷味饮料	具有枇杷的香气,酸甜适可,无异味	
	苏打山楂味饮料	具有山楂的香气,酸甜适可,无异味	
	苏打苹果味饮料	具有苹果的香气,酸甜适可,无异味	
	苏打柠檬味饮料	具有柠檬的香气,酸甜适可,无异味	
	苏打玫瑰味饮料	具有玫瑰的香气,酸甜适可,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量果汁沉淀		

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
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/L	≥ 0.6	GB/T 12456
展青霉素 ^a , μg/L	≤ 20	GB 5009.185
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.20	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计), mg/L	≤ 10	GB 5009.34
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.10	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.30	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140

注：a 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的产品。

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 (/25 mL)	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 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。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

本标准适用于以生活用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁）果葡糖浆、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 C、食用香精（桃味香精、芒果香精、梨香精、枇杷香精、蓝莓香精、苹果香精、山楂香精、柠檬香精、玫瑰香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 2.5% 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素 C 在本产品中是作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市安氏春天饮品有限公司

2017年07月04日