



413228S-2018



焦作市智力多食品饮料有限公司企业标准

Q/JZS 0010S-2018

---

# 无汽苏打果味饮料

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

---

焦作市智力多食品饮料有限公司 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》的要求编写。

本标准由焦作市智力多食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭二军。

本标准自实施日起替代 Q/JZS 0004S-2015（备案号：411076S-2015，2015-6-9 发布及实施）。

H N

Q B

# 无汽苏打果味饮料

## 1 范围

本标准规定了无汽苏打果味饮料的分类、要求、检验方法、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、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青柠汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁）、食用香精（柠檬味香精、芒果味香精、蜜桃味香精、青柠味香精、菠萝味香精、橙味香精）中的几种，经调配、臭氧杀菌、过滤、灌装、封口、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.6 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.7 食用香精（柠檬味香精、芒果味香精、蜜桃味香精、青柠味香精、菠萝味香精、橙味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青柠汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁）应符合 GB 17325 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁
色 泽	具有产品应有的色泽	净烧杯中，自然光下用肉眼观察性

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	7.0~9.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
对羟基苯甲酸酯类钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750.10

注：同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			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：1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标

最高安全限量值。

3: \*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

### 2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩青柠汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁）、食用香精（柠檬味香精、芒果味香精、蜜桃味香精、青柠味香精、菠萝味香精、橙味香精）中的几种，经调配、臭氧杀菌、过滤、灌装、封口、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及 2006 版其他饮料生产许可证审核细则制订了本企业标准，作为组织、生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了无汽苏打果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作智力多食品饮料有限公司

QB