



413284S-2018



河南岛上草食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2018

---

# 果味苏打饮料

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

---

河南岛上草食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南岛上草食品有限公司、漯河市质量技术监督检验测试中心提出并起草。

本标准起草人：洪建功、田文生。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、聚葡萄糖（膳食纤维）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁）、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、六偏磷酸钠、食用盐、食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精）、山梨酸钾中的几种为原料，经杀菌、调配、灌装、包装加工而成，果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味苏打饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠(小苏打)应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 聚葡萄糖（膳食纤维）应符合 Q/NTTL 0002S（见附录A）的规定。
- 2.1.14 食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721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，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	无色或微黄色	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	酸甜适口	
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
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
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	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
pH 值	2.0-4.5	GB 5009.237
磷酸盐(以 $PO_4^{3-}$ 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.87

a: 仅适用于果味苏打饮料(柠檬味)。

## 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	$10^2$	$10^4$	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
2、*本表中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。					

## 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 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 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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。

## 3 检验

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

附录 A

Q/NTTL

泰莱食品配料（南通）有限公司企业标准

Q/NTTL 0002S-2017

水溶性膳食纤维 固体聚葡萄糖



江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章  
备案号: 320999 S-2017  
有效期至: 2020年05月11日

2017-5-10 发布

2017-6-10 实施

泰莱食品配料（南通）有限公司 发布

## 前 言

为了保护消费者权益，加强食品安全管理，保障生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》制定本企业产品标准，作为组织生产和经营活动的依据。

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》第 1 部分：标准的结构和编写的要求进行编制。

本标准铅含量指标严于 GB2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由泰莱食品配料（南通）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王 亮，张松华，严丽华。

本标准于 2017 年 5 月 10 日首次发布。



## 水溶性膳食纤维 固体聚葡萄糖

### 1 范围

本标准规定了水溶性膳食纤维 固体聚葡萄糖的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以食用葡萄糖、山梨糖醇按比例混合，添加盐酸调节 pH 值，经原料蒸发、高温聚合（添加磷酸）而成的作为食品加工用的水溶性膳食纤维 固体聚葡萄糖（以下简称产品）。

### 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 包装储运图示标志
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1886.255 食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 24395 食品工业用吸附树脂
- GB 25541-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。

##### 3.1.2 食品添加剂 山梨糖醇

应符合 GB 1886.187 的规定。

##### 3.1.3 食品添加剂 磷酸

应符合 GB 1886.15 的规定。

##### 3.1.4 食品添加剂 盐酸

应符合 GB 1886.9 的规定。



Q/NTTL 0002S-2017

- 3.1.5 食品添加剂 活性炭  
应符合 GB1886.255 的规定。
- 3.1.6 树脂  
应符合 GB/T 24395 的规定。
- 3.1.7 生产用水  
应符合 GB 5749 的规定。
- 3.2 产品要求
- 3.2.1 感官标准  
感官指标应符合表 1 的规定。



表 1 产品感官指标及试验方法

项目	要求	试验方法
色泽	白色至微黄色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和组织状态，并嗅其味。
组织状态	颗粒状或粉末	
气味	无异味	

- 3.2.2 理化指标  
理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 产品理化指标及试验方法

项目	指标	试验方法
聚葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≥ 90.0	按 GB 25541-2010 附录 A 中 A.3 检验
干燥减量，w/%	≤ 4.0	按 GB 5009.3 直接干燥法检验
pH	2.5~7.0	按 GB 25541-2010 附录 A 中 A.4 检验
灰分，w/%	≤ 0.3	按 GB 5009.4 规定的方法检验
1,6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤ 4.0	按 GB 25541-2010 附录 A 中 A.5 检验
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤ 6.0	
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤ 0.1	按 GB 25541-2010 附录 A 中 A.6 检验
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	按 GB 5009.12 规定的方法检验

- 3.3 净含量  
应符合国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令的规定，按 JJF 1070 的规定检验。

#### 4 检验规则

- 4.1 产品须经公司质检部门按本标准检验合格后方可发货，并附有产品合格证明。
- 4.2 组批与抽样  
以每天生产的产品为一批，每批产品随机抽取最少不少于 500g 作为检验和留样。型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。
- 4.3 检验分类  
产品检验分为出厂检验和型式检验。
- 4.4 出厂检验  
出厂检验项目为感官指标、水分、灰分、pH、聚葡萄糖、1,6-脱水-D-葡萄糖、葡萄糖和山梨糖醇、5-羟甲基糠醛。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目

型式检验的项目为第3章中3.2规定的全部项目。

4.5.2 型式检验至少每年进行一次。当出现下列情况之一时须进行型式检验：

- a) 正常生产后，如原料来源、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产6个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督机构提出型式检验要求时。

4.5.3 型式检验的样品应从出厂检验的合格品种随机抽取。

4.6 判定规则

检验结果中如有指标一项以上（含一项）不合格，允许从该批产品中加倍抽样，对不合格的项目进行复检。如复检仍不合格，则判该批产品为不合格批。微生物指标不进行复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品销售包装标签标志应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品用食品级复合袋（纸袋和PE袋复合）包装。

5.3 运输

产品在运输时轻拿轻放，严禁重压，应防雨、防潮，不得与有害、有毒、有腐蚀性物质共同运输。

5.4 贮存

5.4.1 产品在贮存中不得与有毒、有害、有异味，易挥发、有腐蚀性物质及其它污染物混合贮存。

5.4.2 产品在常温条件下贮存于库房中。

6 保质期

在符合以上运输、贮存条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。



## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、聚葡萄糖（膳食纤维）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁）、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、六偏磷酸钠、食用盐、食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精）、山梨酸钾中的几种为原料，经杀菌、调配、灌装、包装加工而成，果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味苏打饮料。

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》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南岛上草食品有限公司

QHNB