



413106S-2018



鄢陵豫广饮业有限公司企业标准

Q/YYS 0001S-2018

风味苏打饮料

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

鄢陵豫广饮业有限公司 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》编写。

本标准由鄢陵豫广饮业有限公司提出。

本标准起草单位：鄢陵豫广饮业有限公司。

本标准主要起草人：牛鹏飞

H N

Q B

风味苏打饮料

1 范围

本标准规定了风味苏打饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、杀菌、反渗透）、苹果汁（脱色）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、绿茶香精、清凉香精）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、碳酸氢钠中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 苹果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.8 食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、绿茶香精、清凉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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	检验方法
pH值	4.5~7.5	GB 5009.237
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

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 ^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 平板计数法
霉菌 [*] ，CFU/mL	10				GB 4789.15
酵母 [*] ，CFU/mL	10				
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；
 2：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定；
 3：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2763、GB 2762 的规定。

3 检验

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

编制说明

风味苏打饮料是以生活饮用水（经过滤、杀菌、反渗透）、苹果汁(脱色)、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸、食用香精(柠檬香精、蜜桃香精、蓝莓香精、绿茶香精、清凉香精)、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、食用盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、碳酸氢钠中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味苏打饮料。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

鄢陵豫广饮业有限公司

H N

Q B