



411927S-2018

1.1.1.1.1.3



河南省俊生实业集团有限公司企业标准

Q/HJS 0007S-2018

果味苏打饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

河南省俊生实业集团有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南省俊生实业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙占山、李素英。

本标准自发布实施日起替代：无汽苏打水饮料（Q/HJS 0007S-2017 备案号：410585S-2017）。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加浓缩苹果汁、食用葡萄糖、果葡糖浆、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、维生素 C、山梨酸钾、食用香精（冰糖香精、柠檬味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、西柚味香精、菠萝味香精、橙汁味香精、草莓味香精、梨味香精、香蕉味香精中的一种或几种）为辅料，经调配、过滤、灭菌、灌装、封口加工而成的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 和 GB17325 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食用香精（冰糖香精、柠檬味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、西柚味香精、菠萝味香精、橙汁味香精、草莓味香精、梨味香精、香蕉味香精）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

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|-----------------|---|
| 性状 | 液 体 | 从样品中取出 1 瓶，开盖倒入一洁净的烧杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，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、滋味 | 具有本品应有的气、滋味，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

| 项 目 | 指 标 | 检测方法 | |
|-----------------------|-----|---------|---------------|
| 可溶性固形物（20℃，折光计法），% | ≥ | 1.0 | GB/T 12143 |
| pH 值 | | 3.0~4.5 | GB 5009.237 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L | ≤ | 0.3 | GB 5009.12 |
| 展青霉素，μg/L | ≤ | 10 | GB 5009.185 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg | ≤ | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖，g/kg | ≤ | 0.25 | GB 22255 |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

| 项目 | 指 标 | | | | 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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21； | | | | | |
| 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。 | | | | | |
| *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 加工过程中的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加浓缩苹果汁、食用葡萄糖、果葡糖浆、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜，含苯丙氨酸）、维生素 C、山梨酸钾、食用香精（冰糖香精、柠檬味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、西柚味香精、菠萝味香精、橙汁味香精、草莓味香精、梨味香精、香蕉味香精中的一种或几种）为辅料，经调配、过滤、灭菌、灌装、封口加工而成的苹果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的有关规定，参照《饮料产品生产许可证审查细则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，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。

本标准中维生素 C 做为抗氧化剂使用。

河南省俊生实业集团有限公司

QB