



411634S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0006S-2018

苏打果味饮料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

河南丰之源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨团结 张甫振。

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饮用水（经去离子、反渗透），添加脱色脱酸浓缩苹果汁、碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用果味香精（混合果味香精、柠檬香精、蜜桃香精、薄荷香精、荔枝香精、百香果香精、草莓香精、雪梨香精、橙香精、樱桃香精、芒果香精），经调配和杀菌而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料的要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。

2.1.2 脱色脱酸浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的要求。

2.1.3 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的要求。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的要求。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的要求。

2.1.6 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的要求。

2.1.7 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的要求。

2.1.8 混合果味香精、柠檬香精、蜜桃香精、薄荷香精、荔枝香精、百香果香精、草莓香精、雪梨香精、橙香精、樱桃香精、芒果香精应符合 GB 30616 的要求。

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	试验方法
性状	液体，允许有少量果汁沉淀	从样品中取出50mL，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	呈无色到浅黄色透明的液体	
气味、滋味	原味苏打果味饮料：具有混合水果的气味，口感清爽，无异臭，无异味 柠檬味苏打果味饮料：具有柠檬的气味，口感清爽，无异臭，无异味 蜜桃味苏打果味饮料：具有蜜桃的气味，口感清爽，无异臭，无异味	

	薄荷味苏打果味饮料：具有薄荷的气味，口感清爽，无异臭，无异味	
	荔枝味苏打果味饮料：具有荔枝的气味，口感清爽，无异臭，无异味	
	百香果味苏打果味饮料：具有百香果的气味，口感清爽，无异臭，无异味	
	草莓味苏打果味饮料：具有草莓的气味，口感清爽，无异臭，无异味	
	雪梨味苏打果味饮料：具有雪梨的气味，口感清爽，无异臭，无异味	
	橙味苏打果味饮料：具有橙的气味，口感清爽，无异臭，无异味	
	樱桃味苏打果味饮料：具有樱桃的气味，口感清爽，无异臭，无异味	
	芒果味苏打果味饮料：具有芒果的气味，口感清爽，无异臭，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 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH值	7.5-8.5	GB 5009.237
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（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.97
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185

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：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

注：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目为：感官、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

苏打果味饮料是以生活饮用水（经去离子、反渗透），添加脱色脱酸浓缩苹果汁、碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用果味香精（混合果味香精、柠檬香精、蜜桃香精、薄荷香精、荔枝香精、百香果香精、草莓香精、雪梨香精、橙香精、樱桃香精、芒果香精），经调配和杀菌而制成的果汁含量 \geq 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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南丰之源生物科技有限公司