



412072S-2018



河南天润真露饮料有限公司企业标准

Q/HTZ 0004S-2018

苏打果味饮料

2018-07-10 发布

2018-07-10 实施

河南天润真露饮料有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南天润真露饮料有限公司提出。

本标准起草单位：河南天润真露饮料有限公司。

本标准主要起草人：于晓燕。

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。

本标准适用于以深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、树脂过滤、反渗透工艺制成的二级纯净水）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、玫瑰提取物、浓缩苹果清汁中的一种或是几种）、碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、柚子香精、芒果香精、玫瑰香精、雪碧香精、薄荷香精中的一种或是几种），经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 深井水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、玫瑰提取物、浓缩苹果清汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.5 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。

2.1.6 对羟基苯甲酸乙酯应符合GB 1886.31的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合GB 30601的规定。

2.1.8 食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、柚子香精、芒果香精、玫瑰香精、雪碧香精、薄荷香精）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 感官要求

项 目	要 求	试验方法	
性 状	均匀状液体	从样品中取一瓶，将本品倒入一个洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色 泽	无色、透明		
气、滋 味	柠檬味苏打果味饮料		具有柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蜜桃味苏打果味饮料		具有水蜜桃的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	原味苏打果味饮料		具有柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	柚子味苏打果味饮料		具有柚子的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	芒果味苏打果味饮料		具有芒果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	玫瑰味苏打果味饮料		具有玫瑰的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，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	检验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		7.0-8.5	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
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
对羟基苯甲酸酯类 (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB5009.31
溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
展青霉素, μg/kg (适用于添加苹果汁的产品)	≤	10	GB5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 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 中的平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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; 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。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

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

编制说明

本标准适用于以深井水（经石英砂过滤、活性炭过滤、树脂过滤、反渗透工艺制成的二级纯净水）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁、浓缩芒果汁、玫瑰提取物、浓缩苹果清汁中的一种或是几种）、碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、柚子香精、芒果香精、玫瑰香精、雪碧香精、薄荷香精中的一种或是几种），经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南天润真露饮料有限公司

Q B