



412478S-2018



河南百合园食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2018

无汽苏打果味饮料

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

河南百合园食品有限公司 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。

本标准由河南百合园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李进献。

H N

Q B

无汽苏打果味饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩柠檬汁、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠为原料，加入柠檬香精、青柠香精、西柚香精、水蜜桃香精、苹果香精、薄荷香精、玫瑰香精、芒果香精中的一种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.6 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.7 柠檬香精、青柠香精、西柚香精、水蜜桃香精、苹果香精、薄荷香精、玫瑰香精、芒果香精应符合 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	检验方法
性 状	液 体	从样品中取出 1 瓶，将样品倒入一烧杯中，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	具有苏打的刺激味，微甜、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
pH 值	6.0~8.5	GB/T 5750
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
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
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750
*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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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, 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、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。

编制说明

无汽苏打果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩柠檬汁、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠为原料，加入柠檬香精、青柠香精、西柚香精、水蜜桃香精、苹果香精、薄荷香精、玫瑰香精、芒果香精中的一种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南百合园食品有限公司

Q B