



412513S-2018



孟州市西格尔饮用水厂企业标准

Q/MXY 0001S-2018

苏打风味饮料

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

孟州市西格尔饮用水厂 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。

本标准由孟州市西格尔饮用水厂提出并起草。

本标准主要起草人：汤丽娟、李玉民。

本标准自发布实施日起代替Q/MXY0001S-2016。

H N

Q B

苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的产品分类、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、杀菌后添加碳酸氢钠、果汁（梨汁、草莓汁、苹果汁、蜜桃汁、青柠汁、柠檬汁）、薄荷汁液（薄荷经蒸煮，过滤制成）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、食用香精（梨香精、草莓香精、苹果香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、柠檬香精）、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠中的几种，经调配、灌装、封口加工而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打风味饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 果汁（梨汁、草莓汁、苹果汁、蜜桃汁、青柠汁、柠檬汁）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.10 食用香精（梨香精、草莓香精、苹果香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、柠檬香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.12 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 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		均匀液体	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	梨味苏打果味饮料	无色	
	草莓味苏打果味饮料	无色	
	苹果味苏打果味饮料	无色	
	蜜桃味苏打果味饮料	无色	
	青柠味苏打果味饮料	无色	
	薄荷味苏打风味饮料	无色	
	柠檬味无汽苏打果味饮料	无色	
气味	梨味苏打果味饮料	具有梨的清香气味，无异味	
	草莓味苏打果味饮料	具有草莓的清香气味，无异味	
	苹果味苏打果味饮料	具有苹果的清香气味，无异味	
	蜜桃味苏打果味饮料	具有蜜桃的清香气味，无异味	
	青柠味苏打果味饮料	具有青柠的清香气味，无异味	
	薄荷味苏打风味饮料	具有薄荷的清香气味，无异味	
	柠檬味无汽苏打果味饮料	具有柠檬的清香气味，无异味	
滋味	梨味苏打果味饮料	具有梨滋味，味感纯正，无异味	
	草莓味苏打果味饮料	具有草莓滋味，味感纯正，无异味	
	苹果味苏打果味饮料	具有苹果滋味，味感纯正，无异味	
	蜜桃味苏打果味饮料	具有蜜桃滋味，味感纯正，无异味	
	青柠味苏打果味饮料	具有青柠滋味，味感纯正，无异味	
	薄荷味苏打风味饮料	具有薄荷滋味，味感纯正，无异味	
	柠檬味无汽苏打果味饮料	具有柠檬滋味，味感纯正，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	4.5~7.5	GB 5009.237
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
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类（以对羟基苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

注：1、a仅适用于苹果味苏打果味饮料。b仅限于柠檬味无汽苏打果味饮料。2、*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。3、本标准中防腐剂单独使用。

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 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

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; 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: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、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

苏打风味饮料是以生活饮用水经过滤、杀菌后添加碳酸氢钠、果汁（梨汁、草莓汁、苹果汁、蜜桃汁、青柠汁、柠檬汁）、薄荷汁液（薄荷经蒸煮，过滤制成）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、食用香精（梨香精、草莓香精、苹果香精、蜜桃香精、青柠香精、薄荷香精、柠檬香精）、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠中的几种，经调配、灌装、封口加工而成果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打风味饮料。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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及《2006版其他饮料生产许可证审核细则》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。

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

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 7101。

孟州市西格尔饮用水厂