



412906S-2018



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0007S-2018

气泡型苏打果味饮品

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

河南天聚福生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛良好。

H N

Q B

气泡型苏打果味饮品

1 范围

本标准规定了气泡型苏打果味饮品的分类、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（井水经过滤、杀菌、反渗透）、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，辅以碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、二氧化碳、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、氯化钾、柠檬黄、食用香精（青柠味、白柠檬味、柠檬味、薄荷味、荔枝味、柑橘味、蔗糖口感剂、蓝莓味、苹果味、蛇果味、香草味）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成的气泡苏打果味饮品。

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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.18 青柠味香精、白柠檬味香精、柠檬味香精、薄荷味香精、荔枝味香精、柑橘味香精、蔗糖口感剂、蓝莓味香精、苹果味香精、蛇果味香精、香草味香精应符合 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 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液 体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽、性状及外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味,酸甜可口、 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有原物料沉淀	

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) ^a , %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH	3.0~4.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^b , g/kg	≤ 0.25	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计) ^c , g/kg	≤ 0.55	GB 5009.97
阿斯巴甜(含苯丙氨酸) ^d , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^e , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^f , g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^g , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计) ^h , g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
柠檬黄 ⁱ , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

*指标为严于食品安全国家标准指标。

*同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

注：

- 1、a 适用于添加糖类的产品。
- 2、b 适用于添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）的产品。
- 3、c 适用于添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）的产品。
- 4、d 适用于添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸）的产品。
- 5、e 适用于添加三氯蔗糖的产品。
- 6、f 适用于添加甜菊糖苷的产品。
- 7、g 适用于添加苯甲酸钠的产品。
- 8、h 适用于添加山梨酸钾的产品。
- 9、i 适用于添加柠檬黄的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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, 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, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球, 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 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：感官要求、可溶性固形物、pH、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、杀菌、反渗透）、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，辅以碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、二氧化碳、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、氯化钾、柠檬黄、食用香精（青柠味、白柠檬味、柠檬味、薄荷味、荔枝味、柑橘味、蔗糖口感剂、蓝莓味、苹果味、蛇果味、香草味）中的几种，经杀菌、调配、灌装、封口加工而成的气泡苏打果味饮品。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》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。

本标准规定了气泡苏打果味饮品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天聚福生物科技有限公司

QB