



410129S-2019



河南协力食品有限公司企业标准

Q/HXL 0023S-2019

无汽苏打风味饮料

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

河南协力食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南协力食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王世三。

H N

Q B

无汽苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了无汽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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠（小苏打）、白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、氯化钾、食用盐、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩金桔汁）、食用香精（橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、青梅味香精、树莓味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、橘子味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、清凉香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、荞麦味香精、蜂蜜香精）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、硫酸镁、葡萄糖酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、烟酸、D-泛酸钠、牛磺酸中的多种为原料，经调配、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打风味饮料。

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（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.13 浓缩橙汁应符合GB 17325和GB/T 21730的规定。
- 2.1.14 浓缩苹果汁应符合GB 17325和GB/T 18963的规定。
- 2.1.15 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩金桔汁）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.16 食用香精（橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、青梅味香精、树莓味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、橘子味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、清凉香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、荞麦味香精、蜂蜜香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.22 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.28 硫酸镁应符合GB 29207的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.30 维生素B₁（盐酸硫胺）应符合GB 14751的规定。
- 2.1.31 维生素B₆（盐酸吡哆醇）应符合GB 14753的规定。
- 2.1.32 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 2.1.33 D-泛酸钠应符合GB 1903.32的规定。
- 2.1.34 牛磺酸应符合GB 14759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	从样品中随机取出一瓶，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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		2.5~6.0 (适用于果味苏打饮料)	GB/T 5750.4	
		6.5~8.5 (适用于苏打水饮料)		
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 ^a	GB 5009.28	
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0 ^a	GB 5009.28	
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	GB 5009.278	
c 甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
d 营养素	镁 (以 Mg 计), mg/kg		30~60	GB 5009.241
	锌 (以 Zn 计), mg/kg		3~20	GB 5009.14
	维生素 B ₁ , mg/kg		2~3	GB 5009.84
	维生素 B ₆ , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
	烟酸, mg/kg		3~18	GB 5009.89
	泛酸, mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
牛磺酸, g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169	
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品)	GB 5009.185	
注: a 仅适用于添加单种防腐剂 (山梨酸钾或苯甲酸钠) 的产品; b 仅适用于同时添加山梨酸钾和苯甲酸钠的产品; c 仅适用于添加该种甜味剂的产品; d 仅适用于添加该种营养素的产品。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。				

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
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法

*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15	
*酵母, CFU/mL	≤	15			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 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。						
注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。						

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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, 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠（小苏打）、白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、氯化钾、食用盐、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩青梅汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩金桔汁）、食用香精（橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、青柠味香精、青梅味香精、树莓味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、橘子味香精、金桔味香精、薄荷味香精、竹叶味香精、清凉香精、菊花味香精、金银花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、荞麦味香精、蜂蜜香精）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、硫酸镁、葡萄糖酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、烟酸、D-泛酸钠、牛磺酸中的多种为原料，经调配、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打风味饮料。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》的有关规定，参照GB/T 10789 《饮料通则》和GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准规定了无汽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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

河南协力食品有限公司