



410005S-2019



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0003S-2019

锌强化果味苏打饮料

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

河南小趣领航食品有限公司 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》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

H N

Q B

锌强化果味苏打饮料

1 范围

本标准规定了锌强化果味苏打饮料的分类、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（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰提取液、食用盐、葡萄糖酸锌中的几种为主要原料，辅以柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、苋菜红、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、芒果香精、百香果香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的锌强化果味苏打饮料。

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 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 重瓣红玫瑰提取液应符合 Q/NSMG0002S（附录 A）的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.22 柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、芒果香精、百香果香精应符合 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 | | 透明液体 | 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及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,应符合表1的规定。 |
| 色泽 | 锌强化柠檬味苏打饮料 | 浅黄色 | |
| | 锌强化蜜桃味苏打饮料 | 浅黄色 | |
| | 锌强化百香芒果味苏打饮料 | 浅黄色 | |
| | 锌强化玫瑰荔枝味苏打饮料 | 浅粉色 | |
| 气味 | 锌强化柠檬味苏打饮料 | 具有柠檬特有的气味,无异味 | |
| | 锌强化蜜桃味苏打饮料 | 具有蜜桃特有的气味,无异味 | |
| | 锌强化百香芒果味苏打饮料 | 具有芒果特有的气味,无异味 | |
| | 锌强化玫瑰荔枝味苏打饮料 | 具有玫瑰特有的气味,无异味 | |
| 滋味 | 锌强化柠檬味苏打饮料 | 味微甜、微酸、具有柠檬香味、无异味 | |
| | 锌强化蜜桃味苏打饮料 | 味微甜、微酸、具有蜜桃香味、无异味 | |
| | 锌强化百香芒果味苏打饮料 | 味微甜、微酸、具有芒果香味、无异味 | |
| | 锌强化玫瑰荔枝味苏打饮料 | 味微甜、微酸、具有玫瑰香味、无异味 | |
| 杂质 | | 无肉眼可见外来杂质,久置允许有少量原料物质沉淀 | |

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 |
|---------------------------------|---------|---------------|
| pH值 | 2.6~4.6 | GB 5009.237 |
| 总砷(以As计), mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计), mg/L | ≤ 0.05 | GB 5009.12 |
| 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖, g/kg (仅适用于锌强化百香芒果味苏打饮料检验) | ≤ 0.25 | GB 22255 |

| | | | |
|------------------------------|---|------|-------------|
| 阿斯巴甜, g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.263 |
| 展青霉素, μg/kg (仅适用于添加浓缩苹果汁的产品) | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 锌 (以Zn计), mg/kg | | 3~20 | GB 5009.14 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 乙二胺四乙酸二钠, g/kg | ≤ | 0.03 | SN/T 3855 |
| 苋菜红, g/kg (仅适用于玫瑰荔枝味苏打饮料检验) | ≤ | 0.05 | GB 5009.35 |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表2 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 ≤ | 10 | | | | GB 4789.15 |
| *酵母, CFU/mL ≤ | 10 | | | | |
| 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。 | | | | | |
| 注3: *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。 | | | | | |

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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、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

锌强化果味苏打饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰提取液、食用盐、葡萄糖酸锌中的几种为主要原料，辅以柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、苋菜红、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、芒果香精、百香果香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的锌强化果味苏打饮料。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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 中的规定。

河南小趣领航食品有限公司

QB