



410036S-2019



焦作市悦宝饮品有限公司企业标准

Q/JYB 0001S-2019

---

# 无汽苏打果味饮料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

---

焦作市悦宝饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由焦作市悦宝饮品有限公司提出。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、丁文艺。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、浓缩柠檬汁、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、雪梨香精、苹果香精、蜜橘香精、哈密瓜香精、樱桃香精、葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、石榴香精、芒果香精、青梅香精）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.6 食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、雪梨香精、苹果香精、蜜橘香精、哈密瓜香精、樱桃香精、葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、石榴香精、芒果香精、青梅香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。

2.1.8 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 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	取出适量样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

### 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	5.0~8.5	GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计）（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB5009.31
溴酸盐，μg/L	≤ 10.0	GB/T 5750.10

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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。

## 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、浓缩柠檬汁、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、雪梨香精、苹果香精、蜜橘香精、哈密瓜香精、樱桃香精、葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、石榴香精、芒果香精、青梅香精）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。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GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。

焦作市悦宝饮品有限公司

H N  
Q B