



410439S-2019



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0002S-2019

无汽苏打饮料

2019-02-13 发布

2019-02-13 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 发布

前 言

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

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘香华、陈刚举、王二峰。

H N

Q B

无汽苏打饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打饮料的分类、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(经过滤、二次反渗透)、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、浓缩果汁(苹果汁、柠檬汁、西柚汁、蓝莓汁、雪梨汁、葡萄汁、白桃汁、蜜桃汁、哈密瓜汁、百香果汁、荔枝汁、枇杷汁、青梅汁、树莓汁、山楂汁、红枣汁)为主要原料，添加苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用香精(苏打水香精、苹果香精、柠檬香精、西柚香精、蓝莓香精、雪梨香精、葡萄香精、白桃香精、蜜桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、薄荷香精)中的几种为原料，经调配，臭氧杀菌，灌装而成的无汽苏打饮料。

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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 浓缩果汁(苹果汁、柠檬汁、西柚汁、蓝莓汁、雪梨汁、葡萄汁、白桃汁、蜜桃汁、哈密瓜汁、百香果汁、荔枝汁、枇杷汁、青梅汁、树莓汁、山楂汁、红枣汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 食用香精(苏打水香精、苹果香精、柠檬香精、西柚香精、蓝莓香精、雪梨香精、葡萄香精、白桃香精、蜜桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、薄荷香精)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		均匀一致的透明液体	取一定量混合均匀的被测样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，检查其有无杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，。
色泽	原味苏打饮料（加锌型）	无色	
	苹果味苏打饮料		
	柠檬味苏打饮料		
	西柚味苏打饮料		
	蓝莓味苏打饮料		
	雪香味苏打饮料		
	葡萄味苏打饮料		
	白桃味苏打饮料		
	蜜桃味苏打饮料		
	哈密瓜味苏打饮料		
	百香果味苏打饮料		
	荔枝味苏打饮料		
	枇杷味苏打饮料		
	青梅味苏打饮料		
	树莓味苏打饮料		
	山楂味苏打饮料		
红枣味苏打饮料			
滋、气味	原味苏打饮料（加锌型）	具有该产品应有的滋、气味、无异味	
	苹果味苏打饮料		
	柠檬味苏打饮料		
	西柚味苏打饮料		
	蓝莓味苏打饮料		
	雪香味苏打饮料		
	葡萄味苏打饮料		
	白桃味苏打饮料		
	蜜桃味苏打饮料		
	哈密瓜味苏打饮料		
	百香果味苏打饮料		
	荔枝味苏打饮料		
	枇杷味苏打饮料		
	青梅味苏打饮料		
	树莓味苏打饮料		
	山楂味苏打饮料		
红枣味苏打饮料			
杂质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀	

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），%	≥	0.1	GB/T 12143
pH 值（仅限使用柠檬酸、DL-苹果酸的产品）		2.0 ~4.0	GB/T 5750.4
pH 值（仅限不使用柠檬酸、DL-苹果酸的产品）		5.8 ~7.8	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.2	GB/T 12456
锌（以 Zn 计），mg/kg		3 ~20	GB 5009.14
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅限于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料）	≤	20	GB 5009.185
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg（仅限添加甜蜜素的饮料）	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg（仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料）	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg（仅限添加阿斯巴甜的饮料）	≤	0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg（仅限添加苯甲酸钠的饮料）	≤	0.4	GB 5009.28

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 [*] , CFU/mL ≤			10		GB 4789.15
酵母 [*] , CFU/mL ≤			10		GB 4789.15
注 1、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 为指标可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值；					
注 3、霉菌和酵母的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 生产加工过程中的卫生要求

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

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、可溶性固形物、总酸、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(经过滤、二次反渗透)、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、浓缩果汁(苹果汁、柠檬汁、西柚汁、蓝莓汁、雪梨汁、葡萄汁、白桃汁、蜜桃汁、哈密瓜汁、百香果汁、荔枝汁、枇杷汁、青梅汁、树莓汁、山楂汁、红枣汁)为主要原料,添加苯甲酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用香精(苏打水香精、苹果香精、柠檬香精、西柚香精、蓝莓香精、雪梨香精、葡萄香精、白桃香精、蜜桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、荔枝香精、枇杷香精、青梅香精、树莓香精、山楂香精、红枣香精、薄荷香精)中的几种为原料,经调配,臭氧杀菌,灌装而成的无汽苏打饮料。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》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市三锋食品饮料有限公司