



410519S-2019



焦作市明仁天然药物有限责任公司企业标准

Q/JMY 0022S-2019

果味苏打饮料

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

焦作市明仁天然药物有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

附录 A 为本标准的技术性文件。

本标准由焦作市明仁天然药物有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李青川、梅拥军、苏艳利。

本标准自发布实施日起替代 Q/JMY 0022S-2017（备案号：412781S-2017，2017-11-23 发布实施）。

H N

Q B

果味苏打饮料

1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、维生素 C、玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、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、苋菜红、玫瑰香精、柠檬香精、荔枝香精、香草香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成，果汁含量不低于 2.5%的果味苏打饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩荔枝汁 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号文的规定。玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液应符合附录 A 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 低聚木糖应符合 QB/T 2984、国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 玫瑰香精、柠檬香精、荔枝香精、香草香精应符合 QB 30616 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、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
色 泽	果味苏打饮料(玫瑰味)	浅粉色	
	果味苏打饮料(柠檬味)	无色或微黄色	
	果味苏打饮料(荔枝味)	无色或微黄色	

	果味苏打饮料(香草味)	无色或微黄色	的规定。
气 味	果味苏打饮料(玫瑰味)	有玫瑰味, 无异味	
	果味苏打饮料(柠檬味)	有柠檬味, 无异味	
	果味苏打饮料(荔枝味)	有荔枝味, 无异味	
	果味苏打饮料(香草味)	有香草味, 无异味	
滋 味	果味苏打饮料(玫瑰味)	滋味柔和, 微甜可口, 无异味	
	果味苏打饮料(柠檬味)	滋味柔和, 微甜可口, 无异味	
	果味苏打饮料(荔枝味)	滋味柔和, 微甜可口, 无异味	
	果味苏打饮料(香草味)	滋味柔和, 微甜可口, 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	2.5~4.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % \geq	0.5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计) g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^a , g/kg \leq	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b , g/kg \leq	0.25	GB 22255
苋菜红 ^c , g/kg \leq	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^d , μ g/kg \leq	20.0	GB 5009.185
溴酸盐, μ g/kg \leq	10.0	GB/T 5750

a: 仅适用于果味苏打饮料(柠檬味)、果味苏打饮料(荔枝味)、果味苏打饮料(香草味) b: 仅适用于果味苏打饮料(玫瑰味) c: 仅适用于果味苏打饮料(玫瑰味) d: 仅适用于果味苏打饮料(玫瑰味)、果味苏打饮料(香草味)。

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

霉菌*, CFU/mL	≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10				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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;						
*指该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; 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、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

H N

Q B

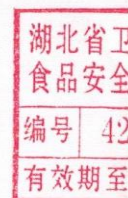
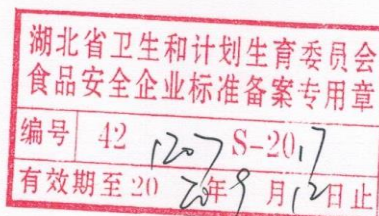
Q/HMM

湖北梅尔梅森生物工程有限公司企业标准

Q/HMM0001S-2017



玫瑰花提取液



2017-07-11 发布

2017-07-21 实施

湖北梅尔梅森生物工程有限公司 发布

Q/HMM0001S-2017



前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖北梅尔梅森生物工程有限公司提出并归口。

本标准起草单位：湖北梅尔梅森生物工程有限公司。

本标准主要起草人：丘健

Q/HMM0001S-2017



玫瑰花提取液

1 范围

本标准规定了玫瑰花提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以玫瑰花（重瓣红玫瑰）为原料，经过水蒸馏、冷凝，或直接干馏、收集等工艺生产的玫瑰花提取液。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/ T191-2008 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂卫生标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18932.15 蜂蜜电导率测定方法

Q/HMM0001S-2017

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令《食品标识管理规定》

卫生部（2010年 第3号）《DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》



3 产品分类

玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液根据加工工艺的不同，分为高温玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、低温玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液。

3.1 高温玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的配料。

3.2 低温玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经热风干馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的配料。

4 要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围、超量使用食品添加剂，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。污染物限量应符合GB2762的规定，农药残留应符合GB2763的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变，无肉眼可见外来杂质。质量指标应符合《中华人民共和国药典》2015年版的规定。并符合卫生部（2010年 第3号）《DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的要求。

4.2.2 生产用水：应符合GB 5749的要求。

4.3 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	
	低温	高温
色泽	无色透明或淡黄色	无色透明
组织状态	呈均匀液体，无沉淀	
气味和滋味	具有新鲜天然玫瑰花香气	具有玫瑰花香
杂质	无正常视力可见外来杂质	

Q/HMM0001S-2017



4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	技术指标	
	低温玫瑰花提取液	高温玫瑰花提取液
PH	5.0-7.0	3.0-5.0
电导率 (μS/cm)	≤	500
铅 (以 Pb 计) (mg/Kg)	≤	0.29

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25ml表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, cfu/ml	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群, cfu/ml	5	2	1	10
霉菌, cfu/ml	≤		20	
酵母, cfu/ml	≤		20	
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000 CFU/ml

注: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量偏差

净含量应符合国家质检总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取 100mL 样品于洁净透明的 500mL 的烧杯中, 置于明亮处, 肉眼观察其色泽、组织形态、澄清度或均匀度, 同时嗅其香气, 品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 PH 值

按 GB 5009.237 的规定执行。

5.2.2 电导率

按 GB/T 18932.15 规定的方法测定。

卫生
准备
S-
三



5.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3MPN 计数法的规定测定。

5.3.3 酵母和霉菌

按 GB 4789.15 的规定测定。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定测定。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定测定。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定进行测定。

6 检验规则

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.1 组批与抽样

6.1.1 组批

同一工艺、同一生产线、同一分装日期的产品为一批。

6.1.2 抽样

出厂检验抽样方案按 GB/T 2828.1 的规定进行，采用一般检验水平 II，正常检验一次抽样方案。接受质量限（AQL）为 4。

6.2 出厂检验

每批产品必须经生产单位质量检验部门按本标准检验，检验合格并签发合格证书后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、PH、电导率、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求（原辅料要求除外），正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

育
案
20
月

Q/HMM0001S-2017



- a) 产品鉴定或投产前;
- b) 停止生产3个月后恢复生产时;
- c) 原料来源、工艺或设计有重大改变,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项目时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

7 标志、包装、贮存、运输和保质期

7.1 标志

产品包装上的食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定,销售包装标识应符合《食品标识管理规定》。产品包装上的贮运标志应符合GB/T 191-2008的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装塑料容器应符合GB 4806.7标准规定。不锈钢储罐应符合GB 4806.9的要求。

7.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、有污染的物品混运,运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒。不得抛掷、重压、和挤压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、干燥、通风、有防潮、防蝇、防鼠设施的低温(0-10℃)仓库中;不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。堆放时应离地20cm以上。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下,产品自生产之日起,保质期为12个月。



H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、维生素 C、玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取液、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、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、苋菜红、玫瑰香精、柠檬香精、荔枝香精、香草香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成，果汁含量不低于 2.5%的果味苏打饮料。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提供依据。

维生素 C 在本标准中作为抗氧化剂使用。

本标准规定了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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市明仁天然药物有限责任公司