



410994 S-2019



河南天蕴泉饮品有限公司企业标准

Q/HTY 0002S-2019

---

# 苏打果味饮料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

---

河南天蕴泉饮品有限公司 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》编写。

本标准由河南天蕴泉饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李玉堂、张炯、杨林、周晓丽、杨星星。

本标准自发布之日起替代 Q/HTY 0002S-2018（备案号 410656S-2018）。

H N

Q B

# 苏打果味饮料

## 1 范围

本标准规定了苏打果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、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、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩橙子汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩木瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩桑葚汁）、食品添加剂[乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠]、食品用香精（柠檬香精、椰子香精、树莓香精、葡萄香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、橙子香精、苹果香精、山楂香精、木瓜香精、橘子香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、桃子香精、蓝莓香精、柚子香精、桑葚香精、雪碧香精、清凉剂香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

## 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 浓缩果汁（浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩木瓜汁、浓缩橘子汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩橙子汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁）应符合 GB17325 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB30602 的规定。

2.1.6 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB30601 的规定。

2.1.7 食品用香精（桑葚香精、柚子香精、蓝莓香精、桃子香精、哈密瓜香精、百香果香精、草莓香精、荔枝香精、木瓜香精、橘子香精、山楂香精、苹果香精、橙子香精、芒果香精、菠萝香精、香蕉香精、葡萄香精、柠檬香精、椰子香精、树莓香精、雪碧香精、清凉剂香精）应符合 GB30616 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	均匀液体，允许有少量原料物质沉淀	从样品中取出1瓶（袋、罐），将本品倒入一烧杯中，自然光下肉眼观察色泽、性状、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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	5~8	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

<sup>a</sup> 仅适用于苏打苹果味饮料、苏打山楂味饮料。  
<sup>b</sup> 仅适用于金属罐装产品。  
\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 中的平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				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 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 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。

### 2.5 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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 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、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩橙子汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩木瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩草莓汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩桑葚汁）、食品添加剂[乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠]、食品用香精（柠檬香精、椰子香精、树莓香精、葡萄香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、橙子香精、苹果香精、山楂香精、木瓜香精、橘子香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、桃子香精、蓝莓香精、柚子香精、桑葚香精、雪碧香精、清凉剂香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天蕴泉饮品有限公司

QB