



410733S-2019



濮阳（华信）陈氏饮品有限公司企业标准

Q/PYCS 0003S-2019

---

# 果味苏打饮料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司 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。

本标准由濮阳（华信）陈氏饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐树生。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、浓缩果汁（柠檬汁、苹果汁、西柚汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、维生素C、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、西柚香精）中的几种为原料，经调配、灌装、高温杀菌、包装等主要工艺制成，果汁含量不低于3%的果味苏打饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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（柠檬汁、西柚汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 食用香精（柠檬香精、苹果香精、西柚香精）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		液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入烧杯中，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。
色泽	果味苏打饮料（柠檬味）	呈无色或浅黄色	
	果味苏打饮料（苹果味）	呈无色或浅黄色	
	果味苏打饮料（西柚味）	呈无色或浅黄色	
滋味与气味	果味苏打饮料（柠檬味）	具柠檬应有的滋、气味、无异味	
	果味苏打饮料（苹果味）	具苹果应有的滋、气味、无异味	

	果味苏打饮料（西柚味）	具西柚应有的滋、气味、无异味	
	杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

### 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	2.5~5.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.05	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤ 20.0	GB 5009.185
磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 <sup>a</sup> 仅适用于金属易拉罐装。		

### 2.4 微生物限量

应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

### 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 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；污染物残留限量应符合 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、商业无菌、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、浓缩果汁（柠檬汁、苹果汁、西柚汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、维生素C、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、西柚香精）中的几种为原料，经调配、灌装、高温杀菌、包装等主要工艺制成，果汁含量不低于3%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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

维生素 C 在本产品中是作为抗氧化剂使用。

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司