



412848S-2017



河南品一食品有限公司企业标准

Q/HPY 0002S-2017

果味苏打饮料

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

河南品一食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南品一食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

果味苏打饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、重瓣红玫瑰提取液、果葡糖浆、食用盐为主要原料，辅以柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、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、雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、芒果香精经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的果味苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB 20882 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.19 雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、芒果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 重瓣红玫瑰提取液应符合 Q/NSMG 0002S 的规定（见附录 A）。

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	试验方法	
性状	透明液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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，应符合表1的规定。	
色 泽	柠檬味苏打饮料		浅黄色
	蜜桃味苏打饮料		浅黄色
	芒果味苏打饮料		浅黄色
	玫瑰味苏打饮料		浅粉色
气 味	柠檬味苏打饮料		具有柠檬特有的气味，无异味
	蜜桃味苏打饮料		具有蜜桃特有的气味，无异味
	芒果味苏打饮料		具有芒果特有的气味，无异味
	玫瑰味苏打饮料		具有玫瑰特有的气味，无异味
滋 味	柠檬味苏打饮料		味微甜、微酸、具有柠檬香味、无异味
	蜜桃味苏打饮料		味微甜、微酸、具有蜜桃香味、无异味
	芒果味苏打饮料		味微甜、微酸、具有芒果香味、无异味
	玫瑰味苏打饮料		味微甜、微酸、具有玫瑰香味、无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀		

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	2.6-4.6	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

铜（以Cu计）， mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ， g/L（芒果味苏打饮料检验）	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^b ， g/L	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/L	≤	0.5	GB 5009.28
苋菜红 ^f ， g/L（玫瑰味苏打饮料检验）	≤	0.05	GB 5009.35
备注： a、三氯蔗糖仅适合于芒果味苏打饮料的检验。 b、苋菜红仅适合于玫瑰味苏打饮料的检验。			

2.4 微生物指标

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 ^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
霉菌（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
酵母（CFU/mL） ≤	10				
沙门氏菌（CFU/25 mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 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。					
注3：霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

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 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定。食品中污染物限量应符合 GB2762 的规定。食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

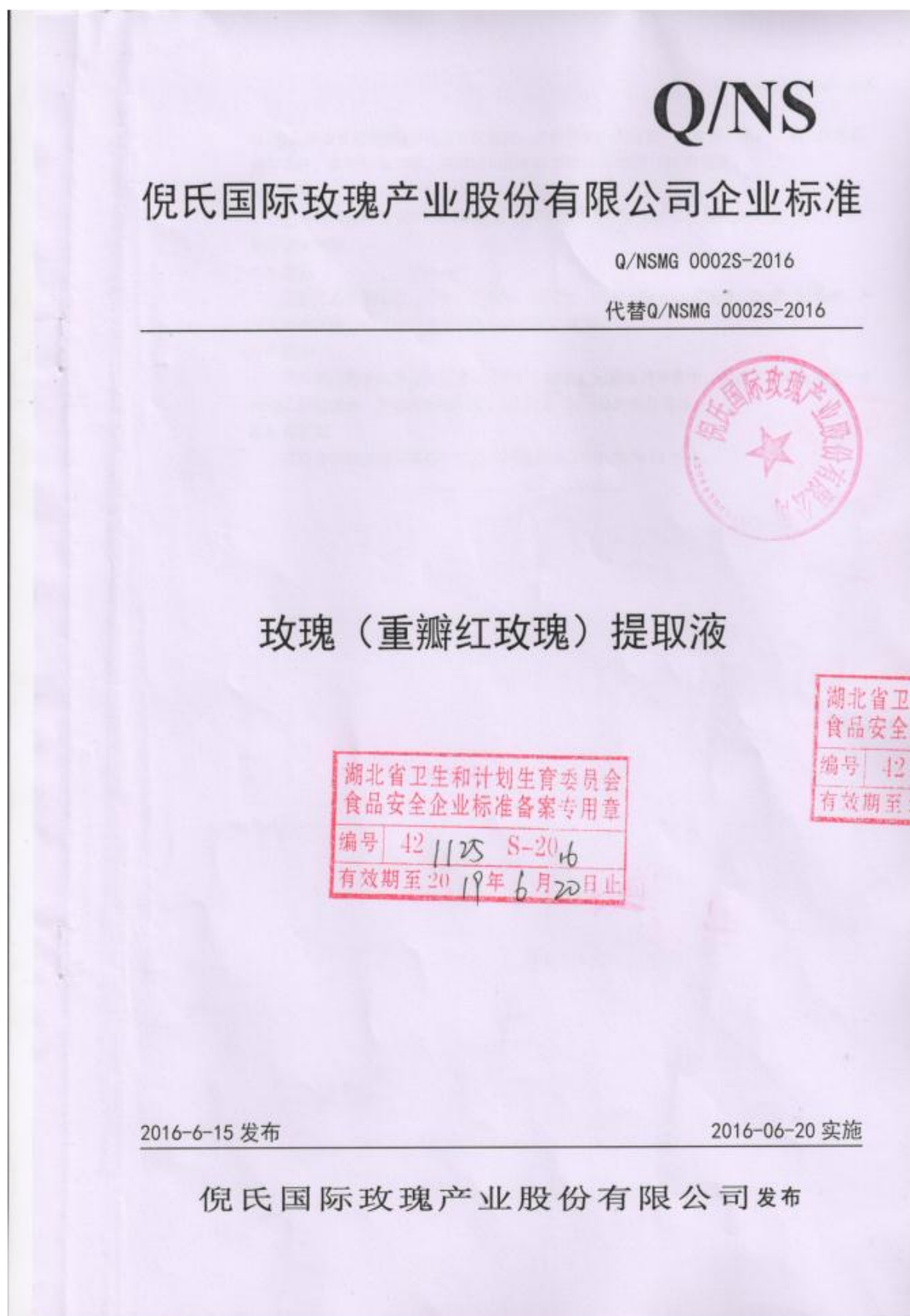
出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式

检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A





Q/NSMG 0002S-2016

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司提出，同时也适用于济南惠农玫瑰花精油有限公司。

本标准起草单位：中国食品工业发酵研究院、倪氏国际玫瑰产业股份有限公司。

本标准主要起草人：张五九、薛洁、王德良、李文卓、梁颂华、蔡旭东、王福合、任 才、王向明、赵金凤、彭慧敏、李 彪。

本标准于2012年09月19日由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司负责人倪庆伟批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2013年5月20日首次发布。

本标准代替Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布），并与Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布）比较主要变化如下：

—将4.4理化指标中电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ） ≤ 100 改为 ≤ 500 。

—调整标准的发布时间为2016年6月15日。

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

1 范围

本标准规定了玫瑰提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏、冷凝，或直接干馏、收集等工艺，作为食品、饮料的原料的液态产品。

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/T 191-2008 包装储运图示标志
- 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 4756-1998 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法
- 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 食品卫生微生物学检验 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 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.11-2003 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.4-2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB/T 6908-2008 锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定
- GB 9684 食品安全国家标准 不锈钢制品
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- NY 5316 无公害食品 可食用花卉

3 产品分类

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

3.1 高温玫瑰（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、饮料的原料的液态产品。

Q/NSMG 0002S-2016

3.2 低温玫瑰（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、饮料的原料的液态产品。

4 技术要求

4.1 基本要求

应符合国家有关规定和相应的标准，不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂，原辅料污染物限量符合GB2762的要求，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

4.2 原料要求

4.2.1 玫瑰花应符合 NY 5316 的相关规定，品种为重瓣红玫瑰，并符合国家卫计委[2010]第3号新资源食品的相关要求。

4.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 不得添加任何食品添加剂或使用玫瑰花、水以外的其它原辅料。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
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	具有天然玫瑰花香气	具有天然玫瑰花香，味淡
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
PH	5.0~7.0	3.0~4.5
电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ）	\leq	500
总砷（以As计）/（ mg/Kg ）	\leq	0.5
铅（以Pb计）/（ mg/Kg ）	\leq	1.0

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
-----	-----

Q/NSMG 0002S-2016

菌落总数/(CFU/mL)	≤	1000
大肠菌群/(MPN/mL)	≤	0.3
霉菌及酵母/(CFU/mL)	≤	20
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求按 GB 14881 的规定执行。

6 检验方法

6.1 感官要求

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

6.2 理化指标

6.2.1 PH值

按GB/T 12456-2008规定的方法，从酸度计上读取数值。

6.2.2 电导率

按GB/T 6908-2008规定的方法测定。

6.2.3 总砷、铅

分别按GB 5009.11、GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以连续生产，同一工艺，同一生产线，同一分装日期作为一个批次。



育
案
20
月



Q/NSMG 0002S-2016

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 2828相关规定抽样；或从取样口采取流量比例取样，开始时取样一次，以后每2立方米取样一次。

7.2.2 检验项目

每批产品出厂前，应对感官指标、PH、电导率、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母计数进行检验。

7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中感官和理化指标规定的全部项目。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料来源、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产三个月及以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格产品，不得复检。

8 标志、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标志

产品标签应标明产品名称、产地、厂名、规格、生产日期、标准编号或者批号，此外还应标示PH值、电导率。产品名称可根据产品分类标示为“玫瑰提取液（×温）”。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求；塑料包装容器符合GB 9687的相关规定，不锈钢储罐应符合GB 9684的相关规定。

8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的低温仓库（0到10度）内贮存。

8.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

员会
用章
日止

H N

Q B

编制说明

果味苏打饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、重瓣红玫瑰提取液、果葡糖浆、食用盐为主要原料，辅以柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、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、雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、芒果香精经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB7101《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提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 中的规定。

河南品一食品有限公司

2017 年 11 月 03 日