



411524S-2017



济源市大雄鹰饮品有限公司企业标准

Q/JDY 0001S-2017

苏打果味饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

济源市大雄鹰饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由济源市大雄鹰饮品有限公司提出。

本标准由济源市大雄鹰饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：李鹏飞、李贞建。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、浓缩苹果清汁、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、山梨酸钾、食品用香精（柠檬香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、芒果香精）调配，经臭氧杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于2.5%苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 浓缩苹果清汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。

2.1.8 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。

2.1.10 柠檬香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、绿豆香精、芒果香精应符合 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	指 标	检验方法
性 状	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
色 泽	无色透明	
气、滋味	具有苏打的刺激味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	5.5-8.0	GB/T 5750.4
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计）， g/L	≤ 0.3	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/L	≤ 0.1	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾， g/Kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
对羟基苯甲酸酯及其钠盐（以对羟基苯甲酸 计）， g/L	≤ 0.2	GB 5009.31
溴酸盐， mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
总砷（以 As 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素， μg/L	≤ 10	GB 5009.185

注 1：展青霉素适用于添加浓缩苹果汁的产品。
注 2：防腐剂在混合使用时各自用量占其最大用量比例之和不得大于 1

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				GB 4789.15
沙门氏菌（/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：*指该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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762

的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；

H N

Q B

编制说明

苏打果味饮料是以深井水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加果葡糖浆、浓缩苹果清汁、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、山梨酸钾、食品用香精（柠檬香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、芒果香精）调配，经臭氧杀菌、灌装、包装而成的苏打果味饮料果汁含量不低于 2.5%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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

济源市大雄鹰饮品有限公司

2017 年 06 月 14 日