



411526S-2017



漯河市明泰食品有限公司企业标准

Q/LMS 0003S-2017

苏打饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

漯河市明泰食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由漯河市明泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会民。

H N

Q B

苏打饮料

1 范围

本标准规定了苏打饮料的分类、要求、试验方法、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）、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩西柚汁、食用盐、果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乳酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬香精、苹果香精、蜜桃香精、雪梨香精、西柚香精为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的苏打饮料。

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 浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩西柚汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 柠檬香精、苹果香精、蜜桃香精、雪梨香精、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	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	具有产品应有的色泽	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	3.5-6.0	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
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, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 ^a 仅限于苹果味苏打饮料		

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 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 (/25 mL)	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 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。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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。

H N
Q B

编制说明

苏打饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩西柚汁、食用盐、果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乳酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬香精、苹果香精、蜜桃香精、雪梨香精、西柚香精为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的。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。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

漯河市明泰食品有限公司

2017年06月14日

QB