



411530S-2017



济源市千禧源饮品有限公司企业标准

Q/JQY 0005S-2017

苏打果味饮料

2017-07-12 发布

2017-07-12 实施

济源市千禧源饮品有限公司 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。

本标准由济源市千禧源饮品有限公司提出。

本标准由济源市千禧源饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨金明、郑合梅。

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、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	无色透明至淡黄色	
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
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.3	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.28
乙酰胺酸钾， 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/kg	≤ 0.2	GB5009.31
溴酸盐， mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤ 10	GB5009.185
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 GB 7101。					

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；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。

编制说明

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。

济源市千禧源饮品有限公司

2017年06月14日

QB