



411540S-2017



济源市鑫源饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0003S-2017

无汽苏打果味饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

济源市鑫源饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由济源市鑫源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任彦伟。

H N

Q B

无汽苏打果味饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打果味饮料的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁）、碳酸氢钠（小苏打）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、食品用香精（柠檬香精、哈密瓜香精、芒果香精、桃香精、梨香精、西柚香精）为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 30602 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 食品用香精（柠檬香精、哈密瓜香精、芒果香精、桃香精、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	要 求	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光

色泽	无色	下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香气，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
气、滋味	甜味、具有本品应有的香味，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	检测方法
pH值	7.0-8.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠, g/kg	≤ 0.65	GB 5000.97
对羟基苯甲酸酯及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB 8538
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3中的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/ml	≤	10			GB4789.15
*酵母, CFU/ml	≤	10			GB4789.15
沙门氏菌, /25ml	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

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。

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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

无汽苏打果味饮料以生活饮用水（经反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩西柚汁）、碳酸氢钠（小苏打）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸甲酯钠、食品用香精（柠檬香精、哈密瓜香精、芒果香精、桃香精、梨香精、西柚香精）为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。

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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》制定本标准，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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

济源市鑫源饮品有限公司
2017年06月15日

QB