



410726S-2018



郑州春晴乐饮品有限公司企业标准

Q/ZCY 0002S-2018

无汽苏打果味饮料

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

郑州春晴乐饮品有限公司 发布

前 言

企业标准按 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。

本标准由郑州春晴乐饮品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州春晴乐饮品有限公司。

本标准主要起草人：牛继军，邓涛涛。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经去离子、反渗透）、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、橙味香精、桃味香精、苹果香精、草莓香精、冰糖雪梨香精、柠檬香精、葡萄香精、西柚香精中的几种为原料，经调配、杀菌、均质、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 果味香精（橙味香精、桃味香精、苹果香精、草莓香精、冰糖雪梨香精、柠檬香精、葡萄香精、西柚香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色泽	无汽苏打柠檬味饮料		浅绿色，色泽均匀一致
	无汽苏打橙味饮料		黄色，色泽均匀一致
	无汽苏打水蜜桃味饮料		淡黄色，色泽均匀一致
	无汽苏打苹果味饮料		浅绿色，色泽均匀一致
	无汽苏打葡萄味饮料		浅紫红色，色泽均匀一致
无汽苏打西柚味饮料	淡黄色，色泽均匀一致		

	无汽苏打草莓味饮料	浅红色，色泽均匀一致
	无汽苏打雪梨味饮料	淡黄色，色泽均匀一致
气、滋味	无汽苏打柠檬味饮料	具有柠檬香味，无异味，滋味酸甜适口
	无汽苏打橙味饮料	具有橙子香味，无异味，滋味酸甜适口
	无汽苏打水蜜桃味饮料	具有水蜜桃香味，无异味，滋味酸甜适口
	无汽苏打苹果味饮料	具有苹果香味，无异味，滋味酸甜适口
	无汽苏打葡萄味饮料	具有葡萄香味，无异味，滋味酸甜适口
	无汽苏打西柚味饮料	具有柚子香味，无异味，滋味酸甜适口
	无汽苏打草莓味饮料	具有草莓香味，无异味，滋味酸甜适口
	无汽苏打雪梨味饮料	具有雪梨香味，无异味，滋味酸甜适口
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	7.0~8.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
溴酸盐，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750

a: 展青霉素仅限于无汽苏打苹果味饮料。

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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	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；

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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值；

3. * 霉菌和酵母菌指标严于国家标准的规定。

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 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 其它要求

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

3 检验

出厂检验项目包括：感官、pH 值、净含量及允许短缺量、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。

编制说明

无汽苏打果味饮料是以生活饮用水（经去离子、反渗透）、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、橙味香精、桃味香精、苹果香精、草莓香精、冰糖雪梨香精、柠檬香精、葡萄香精、西柚香精中的几种为原料，经调配、杀菌、均质、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州春晴乐饮品有限公司

Q B