



411019S-2018



安阳合生源食品有限责任公司企业标准

Q/AHS0010S-2018

---

# 苏打风味饮料

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

---

安阳合生源食品有限责任公司 发布

# 前 言

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

本标准由安阳合生源食品有限责任公司提出，并与河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：张凤香、乔晓芳、张凤军、聂鹏。

H N

Q B

# 苏打风味饮料

## 1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、食用盐为原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精），经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打风味饮料。根据所加浓缩果汁和食用香精不同，产品分为蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、菠萝苏打风味饮料、西柚苏打风味饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁应符合 GB17325 或 SB/T10197 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、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	将本品倒入洁净烧杯中，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	具有产品应有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

### 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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.15	GB/T 12456
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/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/L	≤ 20	GB 5009.185

<sup>b</sup> 仅用于含苹果汁的饮料检测。

### 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 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌	≤	10			GB 4789.15
*酵母	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

注: 标注\*为严于食品安全国家标准 GB7101 指标。

### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.6 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩西柚汁、食用盐为原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、山梨酸钾、DL-苹果酸、食品用香精（蜜桃香精、柠檬香精、苹果香精、菠萝香精、西柚香精），经调配、灭菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打风味饮料。根据所加浓缩果汁和食用香精不同，产品分为蜜桃苏打风味饮料、柠檬苏打风味饮料、苹果苏打风味饮料、菠萝苏打风味饮料、西柚苏打风味饮料。

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/T 17325《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

安阳合生源食品有限责任公司

2018. 3. 16

QB