



410873S-2018



河南新雨瑞饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2018

苏打风味饮料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南新雨瑞饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由河南新雨瑞饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南新雨瑞饮品有限公司。

本标准主要起草人：郭先江，徐会云。

本标准自发布实施日期替代Q/HXY 0001S-2017，备案号：411593S-2017，发布实施日期：2017-7-18。

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（经二级反渗透、过滤）、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁、天然薄荷脑、重瓣红玫瑰）、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、维生素 C、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精）中的几种为原料，经调配，过滤，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的苏打风味饮料。

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 浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB17325 和 GB/T18963 的规定。
- 2.1.4 天然薄荷脑应符合 GB1886.199 的规定。
- 2.1.5 重瓣红玫瑰应符合国家卫生计生委（2010年第3号）关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB1886.184 的规定。

2.1.20 食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精）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	试验方法
性状	均一液态	从样品中取出一瓶，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	具有原料物质应具有色泽，色泽均一	
气味	具有原料物质特有的气味，无异味	
滋味	甜味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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	检测方法
pH 值	苏打果味饮料	2.8—4.8	GB 5009.237
	苏打风味饮料	6.5—8.5	
铅*（以 Pb 计），mg/L		≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），（以环己基氨基磺酸计），g/kg		≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg		≤ 0.25	GB22255
乙酰磺胺酸钾，g/kg		≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg		≤ 0.3	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠，g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐，mg/L		≤ 0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 ^a ，μg/L		≤ 10	GB 5009.185
注 1：*指标严于国家标准；注 2：展青霉素 ^a 指标仅适于添加苹果汁的产品。			
2：相同防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。单独使用一种防腐剂时，按照 GB2760 标准要求执行。			

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
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
霉菌, CFU/ mL	≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/ mL	≤	20				GB 4789. 15
注: 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21						

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

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁、天然薄荷脑、重瓣红玫瑰）、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、维生素 C、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精）中的几种为原料，经调配，过滤，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的苏打风味饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》，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。

本标准规定了苏打风味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准理化指标中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南新雨瑞饮品有限公司

QB