



411308S-2018



济源市伟杰饮品有限公司企业标准

Q/JWY 0005S-2018

苏打果味饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

济源市伟杰饮品有限公司 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》的规则编写。

本标准由济源市伟杰饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苗亚平。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩青柠汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、葡萄糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用香精（柠檬味香精、梨味香精、桃味香精、苹果味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、橙味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、西柚味香精、青柠味香精、蓝莓味香精、百香果味香精）中的多种，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

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 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.5 浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩青柠汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.13 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.14 食用香精（柠檬味香精、梨味香精、桃味香精、苹果味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、橙味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、西柚味香精、青柠味香精、蓝莓味香精、百香果味香精）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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入无色透明烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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
pH 值	6.5-8.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤ 10	GB 5009.185
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31

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	指 标				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(平板计数法)
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10（第二法）
*霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

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。

*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 12695规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目为：感官、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩青柠汁、浓缩蓝莓汁、浓缩百香果汁）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、葡萄糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用香精（柠檬味香精、梨味香精、桃味香精、苹果味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、橙味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、西柚味香精、青柠味香精、蓝莓味香精、百香果味香精）中的多种，经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。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/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《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。

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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

济源市伟杰饮品有限公司

QB