



411175S-2018



河南鸿兆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2018

果味苏打饮料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南鸿兆食品有限公司 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》编写。

本标准由河南鸿兆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李世文、杨俊峰。

H N

Q B

果味苏打饮料

1 范围

本标准规定了果味苏打饮料的分类、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（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、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、山梨酸钾、食用香精（玫瑰香精、柠檬香精、草莓香精、黄桃香精、雪梨香精、甜橙香精、苹果香精、红枣香精、荔枝香精、香草香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而成的果味苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食用香精（玫瑰香精、柠檬香精、草莓香精、黄桃香精、雪梨香精、甜橙香精、苹果香精、红枣香精、荔枝香精、香草香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	均匀透明液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	检验方法
-----	-----	------

pH 值		3.5~5.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
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	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
注: a 仅限于添加浓缩苹果汁的产品的检测。			

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				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, 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: a、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *、该指标严于国家标准 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、低聚木糖、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、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、山梨酸钾、食用香精（玫瑰香精、柠檬香精、草莓香精、黄桃香精、雪梨香精、甜橙香精、苹果香精、红枣香精、荔枝香精、香草香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而成的果味苏打饮料。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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南鸿兆食品有限公司

H N

Q B