



411999S-2018



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0002S-2018

---

# 果味苏打饮料

2018-07-03 发布

2018-07-03 实施

---

河南小趣领航食品有限公司 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》编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

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。

果味苏打饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰提取液、果葡糖浆、食用盐为主要原料，辅以柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苋菜红、雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、芒果香精经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的果味苏打饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.20 雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、芒果香精应符合 GB 30616 的规定。

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

2.1.22 重瓣红玫瑰提取液应符合 Q/NSMG 0002S 的规定(见附录 A)。

## 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	透明液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，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，应符合表1的规定。	
色泽	柠檬味苏打饮料		浅黄色
	蜜桃味苏打饮料		浅黄色
	芒果味苏打饮料		浅黄色
	玫瑰荔枝味苏打饮料		浅粉色
气味	柠檬味苏打饮料		具有柠檬特有的气味，无异味
	蜜桃味苏打饮料		具有蜜桃特有的气味，无异味
	芒果味苏打饮料		具有芒果特有的气味，无异味
	玫瑰荔枝味苏打饮料		具有玫瑰特有的气味，无异味
滋味	柠檬味苏打饮料		味微甜、微酸、具有柠檬香味、无异味
	蜜桃味苏打饮料		味微甜、微酸、具有蜜桃香味、无异味
	芒果味苏打饮料		味微甜、微酸、具有芒果香味、无异味
	玫瑰荔枝味苏打饮料		味微甜、微酸、具有玫瑰香味、无异味
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	检验方法
pH值	2.6~4.6	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg（仅适用于芒果味苏打饮料检验）	≤ 0.25	GB 22255
阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤ 10	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苋菜红，g/kg（仅适用于玫瑰荔枝味苏打饮料检验）	≤ 0.05	GB 5009.35

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
酵母（CFU/mL）	≤	10			
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
注1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注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。					
注3：霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

## 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。污染物限量应符合 GB2762 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、净含量及允许短缺量、pH 值、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 N

Q B

# Q/NS

## 倪氏国际玫瑰产业股份有限公司企业标准

Q/NSMG 0002S-2016

代替Q/NSMG 0002S-2016



### 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

湖北省卫生和计划生育委员会  
 食品安全企业标准备案专用章  
 编号 42 1125 S-2016  
 有效期至 20 19 年 6 月 20 日止

湖北省卫  
 食品安全  
 编号 42  
 有效期至

2016-6-15 发布

2016-06-20 实施

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司发布

Q/NSMG 0002S-2016



## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司提出，同时也适用于济南惠农玫瑰花精油有限公司。

本标准起草单位：中国食品工业发酵研究院、倪氏国际玫瑰产业股份有限公司。

本标准主要起草人：张五九、薛洁、王德良、李文卓、梁颂华、蔡旭东、王福合、任 才、王向明、赵金凤、彭慧敏、李 彪。

本标准于2012年09月19日由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司负责人倪庆伟批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2013年5月20日首次发布。

本标准代替Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布），并与Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布）比较主要变化如下：

—将4.4理化指标中电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ） $\leq 100$  改为  $\leq 500$ 。

—调整标准的发布时间为2016年6月15日。

## 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

### 1 范围

本标准规定了玫瑰提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏、冷凝，或直接干馏、收集等工艺，作为食品、饮料的原料的液态产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件

- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4756-1998 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11-2003 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.4-2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB/T 6908-2008 锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定
- GB 9684 食品安全国家标准 不锈钢制品
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- NY 5316 无公害食品 可食用花卉

### 3 产品分类

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液根据加工工艺的不同，分为高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液和低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液。

#### 3.1 高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

Q/NSMG 0002S-2016

### 3.2 低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经热风干馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

## 4 技术要求

### 4.1 基本要求

应符合国家有关规定和相应的标准，不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂，原料辅料污染物限量符合GB2762的要求，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

### 4.2 原料要求

4.2.1 玫瑰花应符合 NY 5316 的相关规定，品种为重瓣红玫瑰，并符合国家卫计委[2010]第3号新资源食品的相关要求。

4.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 不得添加任何食品添加剂或使用玫瑰花、水以外的其它原辅料。

### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
色泽	无色透明或淡黄色	无色透明
组织状态	呈均匀液体，无沉淀	
气味和滋味	具有天然玫瑰花香气	具有天然玫瑰花香，味淡
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
PH	5.0~7.0	3.0~4.5
电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ）	$\leq$	500
总砷（以As计）/（ $\text{mg}/\text{Kg}$ ）	$\leq$	0.5
铅（以Pb计）/（ $\text{mg}/\text{Kg}$ ）	$\leq$	1.0

### 4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
-----	-----

Q/NSMG 0002S-2016

菌落总数/(CFU/mL)	≤	1000
大肠菌群/(MPN/mL)	≤	0.3
霉菌及酵母/(CFU/mL)	≤	20
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

## 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求按 GB 14881 的规定执行。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

取100mL样品于洁净透明的500mL烧杯中，置于明亮处，肉眼观察其色泽、组织形态、澄清度或均匀度、杂质，同时嗅其香气，品尝其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 PH值

按GB/T 12456-2008规定的方法，从酸度计上读取数值。

#### 6.2.2 电导率

按GB/T 6908-2008规定的方法测定。

#### 6.2.3 总砷、铅

分别按GB 5009.11、GB 5009.12规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 6.3.3 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

#### 6.3.4 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以连续生产，同一工艺，同一生产线，同一分装日期作为一个批次。



育  
案  
20  
月



Q/NSMG 0002S-2016

## 7.2 出厂检验

### 7.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 2828相关规定抽样；或从取样口采取流量比例取样，开始时取样一次，以后每2立方米取样一次。

### 7.2.2 检验项目

每批产品出厂前，应对感官指标、PH、电导率、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母计数进行检验。

## 7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中感官和理化指标规定的全部项目。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料来源、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产三个月及以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

## 7.4 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格产品，不得复检。

## 8 标志、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标志

产品标签应标明产品名称、产地、厂名、规格、生产日期、标准编号或者批号，此外还应标示PH值、电导率。产品名称可根据产品分类标示为“玫瑰提取液（×温）”。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求；塑料包装容器符合GB 9687的相关规定，不锈钢储罐应符合GB 9684的相关规定。

### 8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的低温仓库（0到10度）内贮存。

### 8.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 12 个月。

员会  
用章  
日止

## 编制说明

果味苏打饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、重瓣红玫瑰提取液、果葡糖浆、食用盐为主要原料，辅以柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苋菜红、雪碧香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、玫瑰香精、荔枝香精、芒果香精经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》，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 GB7101 中的规定。

河南小趣领航食品有限公司

QB