



412982S-2017



济源市玉川饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0007S-2017

---

# 无汽苏打果味饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

济源市玉川饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准代替 Q/JYY0007S-2014《果味无汽苏打水饮料》。

本标准与 Q/JYY0007S-2014《果味无汽苏打水饮料》相比，主要变化如下：

——修改了标准的名称；

——增加了产品分类；

本标准由济源市玉川饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑长征。

H N  
Q B

# 无汽苏打果味饮料

## 1 范围

本标准规定了无汽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（经二级反渗透、过滤）、碳酸氢钠、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、苹果香精、柑橘香精、蓝莓香精、蜜桃香精、芒果香精、薄荷香精、葡萄香精、柚子香精、荔枝香精）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装加工而成果汁含量大于等于 2.5% 的无汽苏打果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 17325 和 GB/T 18693 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.8 柠檬香精、苹果香精、柑橘香精、蓝莓香精、蜜桃香精、芒果香精、薄荷香精、葡萄香精、柚子香精、荔枝香精应符合 GB30616 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，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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		
气 味	无汽苏打柠檬味饮料		有柠檬清香气味，无异味
	无汽苏打苹果味饮料		有苹果清香气味，无异味
	无汽苏打柑橘味饮料		有柑橘清香气味，无异味
	无汽苏打蓝莓味饮料		有蓝莓清香气味，无异味
	无汽苏打蜜桃味饮料		有蜜桃清香气味，无异味
无汽苏打芒果味饮料	有芒果清香气味，无异味		

	无汽苏打薄荷味饮料	有薄荷清香气味, 无异味
	无汽苏打葡萄味饮料	有葡萄清香气味, 无异味
	无汽苏打柚子味饮料	有柚子清香气味, 无异味
	无汽苏打荔枝味饮料	有荔枝清香气味, 无异味
滋 味	无汽苏打柠檬味饮料	具有柠檬应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打苹果味饮料	具有苹果应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打柑橘味饮料	具有柑橘应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打蜜桃味饮料	具有蜜桃应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打芒果味饮料	具有芒果应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打薄荷味饮料	具有薄荷应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打葡萄味饮料	具有葡萄应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打柚子味饮料	具有柚子应有的滋味, 滋味柔和
	无汽苏打荔枝味饮料	具有荔枝应有的滋味, 滋味柔和
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	7.50-8.50	GB/T 5750.4
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/L	≤ 0.30	GB/T5009.140
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (以对羟基苯甲酸计), g/L	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

### 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 中的平板计数法
*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 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； * 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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；农药残留应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

无汽苏打果味饮料是以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、碳酸氢钠、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、苹果香精、柑橘香精、蓝莓香精、蜜桃香精、芒果香精、薄荷香精、葡萄香精、柚子香精、荔枝香精），经调配、臭氧杀菌、灌装加工而成果汁含量大于等于 2.5% 的无汽苏打果味饮料。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》的规定，参照 GB10789《饮料通则》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

济源市玉川饮品有限公司

2017 年 11 月 13 日