



411480S-2017



封丘县友趣饮品厂企业标准

Q/FYY 0015S-2017

---

# 苏打果味饮料

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

---

封丘县友趣饮品厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由封丘县友趣饮品厂提出并起草。

本标准主要起草人：周玉祥，周建鹏。

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（经二级反渗透、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩蓝莓汁、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、食用香精（苹果香精、柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、蓝莓香精）、对羟基苯甲酸甲酯钠为原料，经调配，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的果汁含量不少于 2.5% 苏打果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.6 食用香精（苹果香精、柠檬香精、玫瑰香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、芒果香精、蓝莓香精）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	检测方法
色 泽	具有原料物质应具有色泽，色泽均一	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有原料物质特有气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	7.0—9.0	GB/T 5750.4
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
对羟基苯甲酸甲酯钠(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
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/L	≤ 10	GB 5009.185

注 1: \*指标严于国家标准; 注 2: 展青霉素<sup>a</sup> 指标仅适于苹果苏打饮料、山楂苏打饮料。

### 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 中平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
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 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

### 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要求

应符合 GB 12695 的规定要求。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩蓝莓汁、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、食用香精（苹果香精、柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、甘蔗香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、蓝莓香精）、对羟基苯甲酸甲酯钠为原料，经调配，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的果汁含量不少于 2.5% 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 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。

理化指标中铅指标严于国家标准 GB 2762。

封丘县友趣饮品厂

2017 年 06 月 09 日

QB