



416752S-2020



焦作市乐啡生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0003S-2020

苏打风味饮料

2020-11-13 发布

2020-11-13 实施

焦作市乐啡生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由焦作市乐啡生物科技有限公司提出。

本标准由焦作市乐啡生物科技有限公司、河南华测检测技术有限公司共同起草。。

本标准主要起草人：魏双正、马立新。

H N

Q B

苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、苹果味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精中的一种）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据添加原料不同可分为以下几种：苏打水饮料、苏打柠檬味饮料、苏打西柚味饮料、苏打芒果味饮料、苏打水蜜桃味饮料、苏打雪梨味饮料、苏打红枣味饮料、苏打草莓味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打荔枝味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打菠萝味饮料、苏打苹果味饮料、苏打哈密瓜味饮料、苏打青梅味饮料、苏打桔子味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.7 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 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	取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应的气、滋味，味甜、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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	6.0~9.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅限于添加该原料的产品；
b 仅限于添加浓缩苹果汁的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、苹果味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精中的一种）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市乐啡生物科技有限公司

QB