



416785S-2020



焦作市众帮饮品有限公司企业标准

Q/JZB 0003S-2020

苏打果味饮料

2020-11-17 发布

2020-11-17 实施

焦作市众帮饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由焦作市众帮饮品有限公司提出。

本标准由焦作市众帮饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵小桂。

本标准自发布实施日起替代Q/JZB 0003S-2017(备案号：412513S-2017)。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠（小苏打）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加伦汁中的一种或几种）为原料，添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、木糖醇、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、柠檬酸、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加伦香精中的一种或几种）调配，经杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于2.5%苏打果味饮料。

产品根据所用原料的不同分为：苏打柠檬味饮料、苏打苹果味饮料、苏打西柚味饮料、苏打桔子味饮料、苏打桃味饮料、苏打红枣味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打芒果味饮料、苏打菠萝味饮料、苏打哈密瓜味饮料、苏打黑加伦味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.10 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加伦汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.11 柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加伦香精应符合 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	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
色 泽	具有所标示该种水果汁液相符的颜色	
气味与滋味	具有所标示该种水果汁液或添加成分相符的滋味与气味、无异味的，有苏打的刺激味	
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	6.0-9.0	GB/T 5750.4
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/kg \leq	0.5	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg \leq	0.3	GB/T 5009.140
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计), g/kg \leq	0.25	GB 5009.31
溴酸盐, mg/L \leq	0.01	GB/T 5750.10
总砷(以 As 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L \leq	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μ g/kg \leq	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L \leq	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

注：a 展青霉素适用于添加浓缩苹果清汁的产品。
b 仅适用于金属罐装饮料。

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 平板计数法
*霉菌, CFU/mL \leq	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL \leq	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：*指该指标严于食品安全国家标准 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

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 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、pH 值、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群，型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠（小苏打）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果清汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加伦汁中的一种或几种）为原料，添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、木糖醇、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、柠檬酸、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加伦香精中的一种或几种）调配，经杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市众帮饮品有限公司