



417082S-2020



焦作市中达饮品科技有限公司企业标准

Q/JZYK 0001S-2020

苏打饮料

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

焦作市中达饮品科技有限公司 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》编写。

本标准由焦作市中达饮品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩三军。

H N

Q B

苏打饮料

1 范围

本标准规定了苏打饮料的分类、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）、碳酸氢钠为原料，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）、乙酰磺胺酸钾、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、薄荷味香精中的一种）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打饮料。

根据添加原料不同可分为以下几种：苏打水饮料、柠檬味苏打饮料、西柚味苏打饮料、芒果味苏打饮料、水蜜桃味苏打饮料、雪梨味苏打饮料、红枣味苏打饮料、草莓味苏打饮料、葡萄味苏打饮料、荔枝味苏打饮料、蓝莓味苏打饮料、菠萝味苏打饮料、苹果味苏打饮料、哈密瓜味苏打饮料、青梅味苏打饮料、桔子味苏打饮料、薄荷味苏打饮料。

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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
2.1.5 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 |
| 展青霉素 ^b ，μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 溴酸盐，μg/L | ≤ 10 | GB/T 5750.10 |

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅限于添加该食品添加剂的产品；
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 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、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。

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠为原料，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）、乙酰磺胺酸钾、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、薄荷味香精中的一种）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。

焦作市中达饮品科技有限公司

Q B