



412444S-2021



河南片断食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

无汽苏打果味饮料

2021-10-13 发布

2021-10-13 实施

河南片断食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南片断食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南片断食品有限公司。

本标准主要起草人：张连根。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化）为原料，添加碳酸氢钠（小苏打）、浓缩柠檬汁或浓缩桃清汁，辅以食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精（清凉香精、白桃香精、柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精中的一种或几种）中的多种，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 无汽苏打果味饮料。

产品根据所用原料的不同分为：原味无汽苏打果味饮料、白桃味无汽苏打果味饮料、柠檬味无汽苏打果味饮料、薄荷味无汽苏打果味饮料、草莓味无汽苏打果味饮料、青柠味无汽苏打果味饮料、西柚味无汽苏打果味饮料、玫瑰味无汽苏打果味饮料、香草味无汽苏打果味饮料、苹果味无汽苏打果味饮料、蓝莓味无汽苏打果味饮料、荔枝味无汽苏打果味饮料、茉莉味无汽苏打果味饮料、姜味无汽苏打果味饮料、葡萄味无汽苏打果味饮料、蜜桃味无汽苏打果味饮料、奶茶味无汽苏打果味饮料、森林果复合莓味无汽苏打果味饮料、桃绿茶味无汽苏打果味饮料、青梅味无汽苏打果味饮料、红牛味无汽苏打果味饮料、雪碧味无汽苏打果味饮料、黑加仑味无汽苏打果味饮料、西瓜味无汽苏打果味饮料、百香果味无汽苏打果味饮料、树莓味无汽苏打果味饮料、淡竹叶味无汽苏打果味饮料、菊花味无汽苏打果味饮料、金银花味无汽苏打果味饮料、红枣味无汽苏打果味饮料、雪梨味无汽苏打果味饮料、椰子味无汽苏打果味饮料、柳橙味无汽苏打果味饮料、石榴味无汽苏打果味饮料、樱桃味无汽苏打果味饮料、红豆味无汽苏打果味饮料、薏米味无汽苏打果味饮料、绿豆味无汽苏打果味饮料、百合味无汽苏打果味饮料、山药味无汽苏打果味饮料、枸杞味无汽苏打果味饮料、草本味无汽苏打果味饮料、茯苓味无汽苏打果味饮料、赤小豆味无汽苏打果味饮料、蒲公英味无汽苏打果味饮料、胖大海味无汽苏打果味饮料、罗汉果味无汽苏打果味饮料、可乐味无汽苏打果味饮料、黄瓜味无汽苏打果味饮料、咖啡味无汽苏打果味饮料、金桔味无汽苏打果味饮料、红豆薏米味无汽苏打果味饮料、樱花味无汽苏打果味饮料、卡曼橘味无汽苏打果味饮料、莫吉托味无汽苏打果味饮料、海盐荔枝味无汽苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 食品用香精（清凉香精、白桃香精、柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 1886.31 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 浓缩柠檬汁和浓缩桃清汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫生计生委 2014 年第 5 号公告《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》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	清亮透明	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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	透明无色	
气、滋味	具有本品固有的气、滋味，无异味	
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	6.0~8.5	GB/T 5750.4
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
对羟基苯甲酸酯类钠盐 ^a （以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
溴酸盐，μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
注：a 适用于添加相应食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3：*霉菌、酵母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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化）为原料，添加碳酸氢钠（小苏打）、浓缩柠檬汁或浓缩桃清汁，辅以食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精（清凉香精、白桃香精、柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精中的一种或几种）中的多种，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南片断食品有限公司

QB