



412335S-2021



焦作品冠饮品有限公司企业标准

Q/JPS 0001S-2021

---

# 苏打果味饮料

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

---

焦作品冠饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作品冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：党建华。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁中的一种）为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、桃香精、苹果香精、哈密瓜香精、橙香精、梨香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、樱桃香精、草莓香精、菠萝香精、香蕉香精、百香果香精、桔子香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西瓜香精、红枣香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、水果香精、荞麦香精、百香果香精、复合水果味香精、红牛香精、玫瑰香精、海盐香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 原料

### 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（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 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             | 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  | 无色透明            |                                                           |
| 气、滋味 | 具有苏打的刺激味，微甜、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                                      | 6.0-9.0 | GB 5009.237   |
| 铅*（以 Pb 计），mg/L                           | ≤ 0.2   | GB 5009.12    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg                 | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                   | ≤ 0.25  | GB 22255      |
| 对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 <sup>a</sup> （以对羟基苯甲酸计），g/kg | ≤ 0.25  | GB 5009.31    |
| 溴酸盐，mg/L                                  | ≤ 0.01  | GB/T 5750.10  |
| 展青霉素，μg/kg（仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品）            | ≤ 20    | GB 5009.185   |
| *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。              |         |               |
| <sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。            |         |               |

## 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 <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    |
| <sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁中的一种）为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、桃香精、苹果香精、哈密瓜香精、橙香精、梨香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、樱桃香精、草莓香精、菠萝香精、香蕉香精、百香果香精、桔子香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西瓜香精、红枣香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、水果香精、荞麦香精、百香果香精、复合水果味香精、红牛香精、玫瑰香精、海盐香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作品冠饮品有限公司