



410678S-2021



洛阳大仁饮品有限公司企业标准

Q/LDY 0001S-2021

苏打果味饮料

2021-04-11 发布

2021-04-11 实施

洛阳大仁饮品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳大仁饮品有限公司提出。

本标准主要起草单位：孟州市高新技术公共服务有限责任公司、洛阳大仁饮品有限公司。

本标准主要起草人：王孟建、汤丽娟、李玉民。

本标准自发布实施日起替代Q/LDY 0001S-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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透、杀菌）、果汁（蜜桃汁、柠檬汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、西柚汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、哈密瓜汁、凤梨汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁中的一种或多种）、碳酸氢钠为原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、食用香精（蜜桃香精、柠檬香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、青柠香精、西柚香精、荔枝香精、蓝莓香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、芒果香蕉、葡萄香精、卡曼橘香精中的一种或多种）、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠中的几种，经调配、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以下不同产品：无汽苏打果味饮料、蜜桃味苏打果味饮料、柠檬味苏打果味饮料、梨味苏打果味饮料、草莓味苏打果味饮料、苹果味苏打果味饮料、青柠味苏打果味饮料、西柚味苏打果味饮料、荔枝味苏打果味饮料、蓝莓味苏打果味饮料、香蕉味苏打果味饮料、黑加仑味苏打果味饮料、猕猴桃味苏打果味饮料、哈密瓜味苏打果味饮料、凤梨味苏打果味饮料、樱桃味苏打果味饮料、西瓜味苏打果味饮料、百香果味苏打果味饮料、芒果味苏打果味饮料、葡萄味苏打果味饮料、卡曼橘味苏打果味饮料。

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 果汁（蜜桃汁、柠檬汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、西柚汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、哈密瓜汁、凤梨汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.9 食用香精（蜜桃香精、柠檬香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、青柠香精、西柚香精、荔枝香精、蓝莓香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、芒果香蕉、葡萄香精、卡曼橘香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.11 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
性状	透明均一液体	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、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
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
注：a仅适用于添加苹果汁的产品； b仅适用于添加该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自占用量占GB2760规定的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平板计数法
霉菌*, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL ≤	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: 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: *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 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、菌落总数、大肠菌群的检验。检验按国家有关规定执行。

编制说明

苏打果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透、杀菌）、果汁（蜜桃汁、柠檬汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、西柚汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、哈密瓜汁、凤梨汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁中的一种或多种）、碳酸氢钠为原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、苯甲酸钠、食用香精（蜜桃香精、柠檬香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、青柠香精、西柚香精、荔枝香精、蓝莓香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、芒果香、葡萄香精、卡曼橘香精中的一种或多种）、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠中的几种，经调配、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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及《2017版其他饮料生产许可证审核细则》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

洛阳大仁饮品有限公司