



411408S-2021



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2021

苏打风味饮料

2021-06-30 发布

2021-06-30 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

H N

Q B

苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、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）为原料，添加碳酸氢钠，添加或不添加果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩黑加仑汁、浓缩橘子汁中的一种或几种），加入白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、d1-酒石酸、赤藓糖醇、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，加入食用香精（柠檬香精、桃味香精、黑加仑香精、橘子香精、水果香精中的一种或几种），经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的苏打风味饮料。

根据添加原辅料的不同分为：柠檬味苏打风味饮料、白桃味苏打风味饮料、黑加仑味苏打风味饮料、橘子味苏打风味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩橘子汁、浓缩黑加仑汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.19 食用香精（柠檬香精、桃味香精、黑加仑香精、橘子香精、水果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	均匀一致的液体	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色或无色	
气 味	具有该产品特有的香味，无异味	
滋 味	具有该产品特有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以一分子柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.01	GB 12456
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
总磷酸盐 ^b （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256 或 GB 5009.87
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b (蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
dL-酒石酸 ^b , g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
<p>a 仅适用于添加了浓缩苹果汁的产品;</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

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 ≤	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
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>*项目严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

苏打风味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加碳酸氢钠，添加或不添加果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩黑加仑汁、浓缩橘子汁中的一种或几种），加入白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、d1-酒石酸、赤藓糖醇、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖（蔗糖素）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、DL-苹果酸、乳酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，加入食用香精（柠檬香精、桃味香精、黑加仑香精、橘子香精、水果香精中的一种或几种），经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的苏打风味饮料。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》和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、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南栗子园食品饮料有限公司

QB