



411239S-2021



河南新雨瑞饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2021

苏打风味饮料

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

河南新雨瑞饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南新雨瑞饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南新雨瑞饮品有限公司。

本标准主要起草人：郭先江、王鹏飞、李建军。

本标准自发布实施之日起替代Q/HXY 0001S-2018。

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（经二级反渗透、过滤）、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁）、木糖醇、甜菊糖苷、赤藓糖醇、天然薄荷脑（经浸泡、过滤）、重瓣红玫瑰（经浸泡、过滤）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、dl-酒石酸、六偏磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、维生素 C、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精、茉莉花香精、日向夏橘香精）中的几种为原料，经调配，过滤，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的苏打风味饮料。其中苏打果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据原辅料不同可分为：苏打风味饮料、苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定》（2010 年第 3 号）公告的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

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

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.20 食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精、茉莉花香精、日向夏橘香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.22 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.24 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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	均一液态	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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	无色透明	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	苏打混合甜味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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	苏打果味饮料	2.8~4.8	GB 5009.237
	苏打风味饮料	6.5~8.5	
铅*（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^b （又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T3854
dl-酒石酸 ^b （以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
六偏磷酸钠 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a展青霉素指标仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。 b仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占GB 2760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
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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
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 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、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁）、木糖醇、甜菊糖苷、赤藓糖醇、天然薄荷脑（经浸泡、过滤）、重瓣红玫瑰（经浸泡、过滤）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、dl-酒石酸、六偏磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、维生素 C、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精、茉莉花香精、日向夏橘香精）中的几种为原料，经调配，过滤，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的苏打风味饮料。其中苏打果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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。

维生素 C 在本品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新雨瑞饮品有限公司