



411462S-2021



百威（河南）啤酒有限公司企业标准

Q/BWHN 0010S-2021

橙味碳酸饮料

2021-07-03 发布

2021-07-03 实施

百威（河南）啤酒有限公司 发布

前 言

本标准由百威（河南）啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：百威（河南）啤酒有限公司。

本标准主要起草人：匡力超、纪巍、田晓翠、孟芳会、李向阳、韩永轩。

本标准适用于百威（河南）啤酒有限公司、百威（武汉）啤酒有限公司、百威哈尔滨啤酒有限公司、百威（南宁）啤酒有限公司、百威雪津（漳州）啤酒有限公司、百威（佛山）啤酒有限公司、百威雪津啤酒有限公司。

H N
Q B

橙味碳酸饮料

1 范围

本标准规定了橙味碳酸饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、白砂糖或果葡糖浆、麦芽为主要原料，添加二氧化碳、食用香精（橙味香精），添加或不添加啤酒花、酒花浸膏、橙浓缩汁、维生素 C、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素中的多种，经调配煮沸、制冷碳酸化、过滤、灌装封盖、杀菌、包装等加工而成的橙味碳酸饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 麦芽应符合 QB/T 1686 的规定。
- 2.1.2 啤酒花应符合 GB/T 20369 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.5 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.6 橙浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 酒花浸膏应符合 GB/T 20369 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	具有本品相应的色泽，色泽均匀一致	将包装容器内的样品摇匀后，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
滋味及气味	具有本品相应的滋味及气味、无异味	
性状	液体，无明显分层，允许轻微沉淀	
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
二氧化碳气容量（20℃）/（倍）	≥	1.7 GB/T 10792
pH 值/（25℃）	2.0-4.5	GB 5009.237
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.25 GB 5009.12
锡 ^a （以Sn计）/（mg/kg）	≤	150 GB 5009.16
锌铁铜总和 ^a /（mg/L）	≤	20 GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	0.2 GB 5009.28
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.5 GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计） /（g/kg）	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b /（g/kg）	≤	0.3 GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b /（g/kg）	≤	0.25 GB 22255
日落黄 ^b /（g/kg）	≤	0.1 GB 5009.35
柠檬黄 ^b /（g/kg）	≤	0.1 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	2.0 GB 5009.83

注：a 仅适用于镀锡包装罐包装的产品。

b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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中的平板计数法
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
*霉菌/（CFU/mL） ≤	15				GB 4789.15
*酵母/（CFU/mL） ≤	15				GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					
*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

生产加工过程的卫生要求应符 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目为：二氧化碳气容量、净含量及允许短缺量、感官要求、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、白砂糖或果葡糖浆、麦芽为主要原料，添加二氧化碳、食用香精（橙味香精），添加或不添加啤酒花、酒花浸膏、橙浓缩汁、维生素 C、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、 β -胡萝卜素中的多种，经调配煮沸、制冷碳酸化、过滤、灌装封盖、杀菌、包装等加工而成的橙味碳酸饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

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。

百威（河南）啤酒有限公司