



411478S-2021



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0010S-2021

苏打果味饮料

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

焦作市米奇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：米兴才、司旭涛。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、食用碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、浓缩柠檬汁、柠檬香精为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 食用碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.4 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合GB 30601的规定。
- 2.1.5 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合GB 30602的规定。
- 2.1.6 浓缩柠檬汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.7 柠檬香精应符合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，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	无色透明	
气味	柠檬气味	
滋味	微甜	
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
pH 值	5.5~8.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10

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	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			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
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

应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式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（经粗滤、精滤、反渗透）、食用碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、浓缩柠檬汁、柠檬香精为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》制订本企业标准，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。

焦作市米奇食品饮料有限公司