



413146S-2022



焦作品一饮品有限公司企业标准

Q/JPY 0001S-2022

苏打果味饮料

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

焦作品一饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作品一饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴宁。

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（经粗滤、精滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩金桔汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩凤梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩樱桃汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩西梅汁、浓缩白桃汁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、氯化钾、葡萄糖酸锌、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用盐、食用香精（柠檬香精、香草味香精、白桃味香精、蒲公英味香精、西梅味香精、青梅味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、梨香精、草莓香精、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、芒果香精、葡萄香精、卡曼橘香精、青柠香精、金桔香精、茉莉香精、西柚香精、金银花香精、蜜桃香精、樱花香精、苹果香精中的一种或几种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的苏打果味饮料。

按产品添加原辅料不同可分为：原味苏打果味饮料、柠檬味苏打果味饮料、青柠味苏打果味饮料、金桔味苏打果味饮料、茉莉味苏打果味饮料、西柚味苏打果味饮料、锌强化苏打果味饮料、金银花味苏打果味饮料、蜜桃味苏打果味饮料、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、梨味苏打果味饮料、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、百香果味苏打果味饮料、西瓜味苏打果味饮料、芒果味苏打果味饮料、葡萄味苏打果味饮料、黑加仑味苏打果味饮料、卡曼橘汁味苏打果味饮料、樱花味苏打果味饮料、苹果味苏打果味饮料、香草味苏打果味饮料、白桃味苏打果味饮料、蒲公英味苏打果味饮料、西梅味苏打果味饮料、青梅味苏打果味饮料、薄荷味苏打果味饮料、淡竹叶味苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.7 浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩金桔汁、浓缩百香果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩凤梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩青梅汁、浓缩西梅汁、浓缩白桃汁、浓缩卡曼橘汁应

符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.9 柠檬香精、香草味香精、白桃味香精、蒲公英味香精、西梅味香精、青梅味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、梨香精、草莓香精、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、芒果香精、葡萄香精、卡曼橘香精、青柠香精、金桔香精、茉莉香精、西柚香精、金银花香精、蜜桃香精、樱花香精、苹果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

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

2.1.13 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.14 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
性状	均匀一致的液体	从样品中取出 100mL 被测试样于洁净的烧杯中，置于明亮处，用肉眼观其色泽，性状，杂质，闻其气味，然后用温开水漱口品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气味、滋味	具有本品应有的香气、酸甜可口、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

氯化钾、葡萄糖酸锌、

项 目	指 标	检验方法
pH 值 (20° C)	6.0~8.5	GB 5009.237
锌 ^c (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/L ≤	0.5	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^a , g/kg ≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a , g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 (蔗糖素) ^a , g/kg ≤	0.25	GB 22255

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a （以对羟基苯甲酸计），g/kg ≤	0.25	GB 5009.31
溴酸盐，mg/L ≤	0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 ^b ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 仅适用于添加浓缩苹果汁的产品检验。 c 仅适用于添加该营养强化剂的产品检验。		

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	GB4789.3 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
a 样品的采集及处理按 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加或不添加浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩金桔汁、浓缩蜜桃汁、浓缩西柚汁、浓缩百香果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩凤梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩樱桃汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩西梅汁、浓缩白桃汁，乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、氯化钾、葡萄糖酸锌、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用盐、食用香精（柠檬香精、香草味香精、白桃味香精、蒲公英味香精、西梅味香精、青梅味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、梨香精、草莓香精、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、芒果香精、葡萄香精、卡曼橘香精、青柠香精、金桔香精、茉莉香精、西柚香精、金银花香精、蜜桃香精、樱花香精、苹果香精中的一种或几种）中的多种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 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》的有关规定，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的依据。

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。

焦作品一饮品有限公司