



410129S-2022



焦作品冠饮品有限公司企业标准

Q/JPS 0001S-2022

苏打果味饮料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

焦作品冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作品冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：党建华。

本标准替代Q/JPS 0001S-2021 (412335S-2021) 。

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（经过滤、反渗透、臭氧杀菌）、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈蜜瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁中的一种）为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、桃香精、苹果香精、哈密瓜香精、橙香精、梨香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、樱桃香精、草莓香精、菠萝香精、香蕉香精、百香果香精、桔子香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西瓜香精、红枣香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、水果香精、荞麦香精、百香果香精、复合水果味香精、红牛香精、玫瑰香精、海盐香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、紫外线杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈蜜瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 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, 将本品倒入一烧杯中, 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	无色透明	
气、滋味	具有苏打的刺激味, 微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	6.0~9.0	GB 5009.237
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^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
展青霉素, μg/kg (仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品)	≤ 20	GB 5009.185

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。

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	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透、臭氧杀菌）、碳酸氢钠、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈蜜瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁中的一种）为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、桃香精、苹果香精、哈密瓜香精、橙香精、梨香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、樱桃香精、草莓香精、菠萝香精、香蕉香精、百香果香精、桔子香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西瓜香精、红枣香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、水果香精、荞麦香精、百香果香精、复合水果味香精、红牛香精、玫瑰香精、海盐香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、紫外线杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作品冠饮品有限公司