



410614S-2022



河南世鸿生物科技饮品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0007S-2022

苏打果味饮料

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

河南世鸿生物科技饮品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南世鸿生物科技饮品有限责任公司提出。

本标准由河南世鸿生物科技饮品有限责任公司和焦作市粮油质量安全检测中心共同起草。

本标准起草人：尚银婷、王时红。

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）为主要原料，添加碳酸氢钠、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、浓缩哈密瓜汁、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、浓缩黑加仑汁、浓缩山竹汁、浓缩凤梨汁、浓缩卡曼橘汁中的一种或几种），添加或不添加薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种）、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、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、茉莉香精、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、海盐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的苏打果味饮料。

根据添加原辅料的不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 薄荷、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

- 2.1.12 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.25 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.26 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	随机从样品中取出 1 件，将本品倒入一洁净烧杯中，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	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，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		5.5~8.5	GB 5009.237
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖) ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类 (以对羟基苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.31
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
溴酸盐 ^c , μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
<p>注: 1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测;</p> <p>2、b 适用于使用浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检测。</p> <p>3、c 仅适用于臭氧杀菌工艺制成的产品检测。</p> <p>4、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>5、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。</p>			

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 ≤	25				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
1、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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的相关规定。

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: 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。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、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、浓缩哈密瓜汁、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、浓缩黑加仑汁、浓缩山竹汁、浓缩凤梨汁、浓缩卡曼橘汁中的一种或几种），添加或不添加薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、山梨酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种）、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、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、茉莉香精、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、海盐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、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，制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南世鸿生物科技饮品有限责任公司