



411019S-2022



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0002S-2022

果味苏打饮料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南小趣领航食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

本标准自发布实施之日起代替 Q/HXQ 0002S-2018。

H N

Q B

果味苏打饮料

1 范围

本标准规定了果味苏打饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水【经多介质过滤（石英砂过滤、活性炭过滤）、精密过滤、RO 反渗透制成】、碳酸氢钠为原料，添加浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩金桔汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种，辅以柠檬酸、果葡糖浆、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用盐、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（柠檬香精、西柚香精、桃香精、芒果香精、玫瑰香精、荔枝香精、金桔香精、卡曼橘香精、葡萄香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的果味苏打饮料。

根据产品原料不同分为：柠檬味苏打饮料、蜜桃味苏打饮料、芒果味苏打饮料、玫瑰味苏打饮料、荔枝味苏打饮料、金桔（金桔柠檬）味苏打饮料、葡萄味苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩金桔汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 柠檬香精、西柚香精、桃香精、芒果香精、玫瑰香精、荔枝香精、金桔香精、卡曼橘香精、葡萄香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	液体饮料 状态均匀	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，应符合表1的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味	
滋味	味微甜、微酸、具有该产品特有的气味、无异味	
杂质	久置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	2.6~4.6	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

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 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	10				
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 注 3: 霉菌、酵母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。

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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水【经多介质过滤（石英砂过滤、活性炭过滤）、精密过滤、RO 反渗透制成】、碳酸氢钠为原料，添加浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩金桔汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁中的一种或几种，辅以柠檬酸、果葡糖浆、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用盐、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（柠檬香精、西柚香精、桃香精、芒果香精、玫瑰香精、荔枝香精、金桔香精、卡曼橘香精、葡萄香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 2.5%的果味苏打饮料。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》，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。

河南小趣领航食品有限公司