



411054S-2022



孟州市佰润饮品科技有限公司企业标准

Q/MBR 0008S-2022

无汽苏打水果味饮料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

孟州市佰润饮品科技有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市佰润饮品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛豆豆。

H N

Q B

无汽苏打水果味饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打水果味饮料的分类、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、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、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低于 2.5% 的无汽苏打水果味饮料。

按产品添加原料不同可分为：原味无汽苏打水果味饮料、柠檬味无汽苏打水果味饮料、青柠味无汽苏打水果味饮料、金桔味无汽苏打水果味饮料、茉莉味无汽苏打水果味饮料、西柚味无汽苏打水果味饮料、金银花味无汽苏打水果味饮料、蜜桃味无汽苏打水果味饮料、樱花味无汽苏打水果味饮料、苹果味无汽苏打水果味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

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 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩金桔汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

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

2.1.11 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.12 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.13 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.14 柠檬香精、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。

2.2 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、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

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|---|---------|---------------|
| pH 值 (20℃) | 6.0-8.5 | GB 5009.237 |
| 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 |
| 乙酰磺胺酸钾(AK糖) ^a , g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 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 ^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 |
| 总砷(以 As 计), mg/L | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅(以 Pb 计), mg/L | ≤ 0.25 | GB 5009.12 |
| 锌(以 Zn 计) ^c , mg/kg | 3-20 | GB 5009.14 |
| 展青霉素 ^b , μg/kg | ≤ 20.0 | 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 | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 霉菌*, CFU/mL | ≤ | 15 | | | GB 4789.15 |

| | | | |
|--|---|----|------------|
| 酵母*, CFU/mL | ≤ | 15 | GB 4789.15 |
| 注: *样品的采样与处理按 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 其他要求

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; 真菌毒素的限量应符合 GB 2761 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、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、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低于 2.5% 的无汽苏打水果味饮料。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。

孟州市佰润饮品科技有限公司