



411411S-2022



焦作花与树饮料有限公司企业标准

Q/JHY 0002S-2022

苏打风味饮料

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

焦作花与树饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作花与树饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔相东。

本标准自发布实施日起替代 Q/JHY 0002S-2022(备案号：410939S-2022)。

H N

Q B

苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、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、反渗透处理）为原料，加入浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁中的一种或者多种为原料，添加三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、左旋肉碱、硫酸镁、氯化钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、苹果味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据添加原料不同可分为：苏打风味饮料、苏打果味饮料、营养素强化苏打风味饮料、营养素强化苏打果味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.9 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.10 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版二部的规定。

2.1.11 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.12 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.13 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.14 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	取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应的气、滋味，味甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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	6.0~9.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^c （以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5413.14
左旋肉碱 ^b ，mg/kg	600~3000	GB 29989
镁 ^b ，mg/kg	30~60	GB 5009.241

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅限于添加浓缩苹果汁的产品；

b 仅限于添加该营养强化剂的产品；

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
° 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

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

出厂检验项目包括: 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、反渗透处理）为原料，加入浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁中的一种或者多种为原料，添加三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、碳酸氢钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、左旋肉碱、硫酸镁、氯化钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、苹果味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精中的一种或几种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作花与树饮料有限公司

QB