



411527S-2022



河南益品堂食品饮料有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2022

苏打果味饮料

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南益品堂食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南益品堂食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛社光。

本标准自发布之日起替代Q/HYS 0005S-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（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠为原料，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、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩桔子汁、浓缩苹果汁中的一种或多种，添加三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、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、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 苏打果味饮料。

根据添加原辅料不同可分为：苏打果味饮料、苏打柠檬味饮料、苏打西柚味饮料、苏打芒果味饮料、苏打水蜜桃味饮料、苏打雪梨味饮料、苏打红枣味饮料、苏打草莓味饮料、苏打荔枝味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打桔子味饮料、苏打苹果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩桔子汁应符合 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠应符合 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 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.8 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	4.5~8.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^b （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，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注：a 仅限于添加浓缩苹果汁的产品； b 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（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。		

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	采集方案 ^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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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）、碳酸氢钠为原料，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、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩桔子汁、浓缩苹果汁中的一种或多种，添加三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、苯甲酸钠、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、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》制订本企业标准，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。

河南益品堂食品饮料有限公司