



411568S-2022



孟州市佰润饮品科技有限公司企业标准

Q/MBR 0008S-2022

无汽苏打果味饮料

2022-06-18 发布

2022-06-18 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。

本标准自发布实施之日起替代：Q/MBR 0008S-2022，备案号：411054S-2022。

H N

Q B

无汽苏打果味饮料

1 范围

本标准规定了无汽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、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不低于 2.5% 的无汽苏打果味饮料。

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

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：^a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不低于 2.5% 的无汽苏打果味饮料。

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/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

QB