



410126S-2023



河南旺生源食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2023

果味苏打饮料

2023-01-18 发布

2023-01-18 实施

河南旺生源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南旺生源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南旺生源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王丹。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠、果葡糖浆、浓缩柠檬汁为原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬香精，经调配、灌装、包装加工而成的果味苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 地下水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	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、性状及有无杂质，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，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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		2.5~4.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠、果葡糖浆、浓缩柠檬汁为原料，添加柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬香精，经调配、灌装、包装加工而成的果味苏打饮料。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 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。

维生素 C 在本标准中作抗氧化剂使用。

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。

H N

河南旺生源食品科技有限公司

Q B