



413790S-2023



河南吉翔生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2023

无汽苏打果味饮料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南吉翔生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南吉翔生物科技集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉翔生物科技集团有限公司。

本标准主要起草人：冯贝贝、赵月杰、董振磊。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打），添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩青柠汁、浓缩白桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩冰糖雪梨汁中的一种或几种），添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、对羟基苯甲酸甲酯钠（添加或不添加）、对羟基苯甲酸乙酯（添加或不添加）、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的无汽苏打果味饮料。

根据原辅料的不同分为以下几种：无汽苏打柠檬味饮料、无汽苏打草莓味饮料、无汽苏打水蜜桃味饮料、无汽苏打苹果味饮料、无汽苏打青梅味饮料、无汽苏打山楂味饮料、无汽苏打青柠味饮料、无汽苏打白桃味饮料、无汽苏打葡萄味饮料、无汽苏打西柚味饮料、无汽苏打冰糖雪梨味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.4 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩青柠汁、浓缩白桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩冰糖雪梨汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 对羟基苯甲酸乙酯应符合 GB 1886.31 的规定。

2.1.8 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 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，均匀一致	从样品中取出 50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	无色透明	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜适口，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 (25℃)	6.0~8.2	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
对羟基苯甲酸甲酯钠, 羟基苯甲酸乙酯钠(以对羟基苯甲酸计) ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐, μg/L	≤ 10.0	GB/T 5750.10
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	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、浓缩山楂汁的产品。		

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 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
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 带“*”的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

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打），添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩青柠汁、浓缩白桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩冰糖雪梨汁中的一种或几种），添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、对羟基苯甲酸甲酯钠（添加或不添加）、对羟基苯甲酸乙酯（添加或不添加）、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌、灌装、包装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 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南吉翔生物科技集团有限公司