



410014S-2023



河南孟洋天然饮用水有限公司企业标准

Q/HMY 0002S-2023

苏打果味饮料

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

河南孟洋天然饮用水有限公司 发布

前 言

本标准由河南孟洋天然饮用水有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王梦鑫、郝莹莹、杨印、武晓敏。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加浓缩果汁（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、浓缩百香果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩凤梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩樱桃汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩西梅汁、浓缩白桃汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、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、苹果香精、金桔香精、蜜桃香精、西柚香精、百香果香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、西瓜香精、芒果香精、葡萄香精、香蕉香精、黑加仑香精、樱桃香精、卡曼橘香精、青梅味香精、西梅味香精、白桃味香精、草莓香精、青柠香精、香草味香精、蒲公英味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、茉莉香精、金银花香精、樱花香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装封盖、包装而成的果汁含量不低于 2.5%的苏打果味饮料。

根据添加原料不同分为原味苏打果味饮料、柠檬味苏打果味饮料、苹果味苏打果味饮料、金桔味苏打果味饮料、蜜桃味苏打果味饮料、西柚味苏打果味饮料、百香果味苏打果味饮料、梨味苏打果味饮料、荔枝味苏打果味饮料、蓝莓味苏打果味饮料、猕猴桃味苏打果味饮料、哈密瓜味苏打果味饮料、凤梨味苏打果味饮料、西瓜味苏打果味饮料、芒果味苏打果味饮料、葡萄味苏打果味饮料、香蕉味苏打果味饮料、黑加仑味苏打果味饮料、樱桃味苏打果味饮料、卡曼橘汁味苏打果味饮料、青梅味苏打果味饮料、西梅味苏打果味饮料、白桃味苏打果味饮料、草莓味苏打果味饮料、青柠味苏打果味饮料、锌强化苏打果味饮料、香草味味苏打果味饮料、蒲公英味味苏打果味饮料、薄荷味味苏打果味饮料、淡竹叶味味苏打果味饮料、茉莉味苏打果味饮料、金银花味苏打果味饮料、樱花味苏打果味饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（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、浓缩百香果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩凤梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩樱桃汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩西梅汁、浓缩白桃汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.10 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.11 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 食用香精（柠檬香精、苹果香精、金桔香精、蜜桃香精、西柚香精、百香果香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、西瓜香精、芒果香精、葡萄香精、香蕉香精、黑加仑香精、樱桃香精、卡曼橘香精、青梅味香精、西梅味香精、白桃味香精、草莓香精、青柠香精、香草味香精、蒲公英味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、茉莉香精、金银花香精、樱花香精）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	从样品中取出一瓶，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，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋、气味、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	3.0~8.5	GB 5009.237
锌 ^c （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^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	≤ 0.5	GB 5009.31

溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 b仅适用于添加浓缩苹果汁的产品。 c仅适用于添加该营养强化剂的产品。			

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平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: *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 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、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（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加浓缩果汁（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、浓缩百香果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩凤梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩黑加仑汁、浓缩樱桃汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩青梅汁、浓缩西梅汁、浓缩白桃汁、浓缩草莓汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、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、苹果香精、金桔香精、蜜桃香精、西柚香精、百香果香精、梨香精、荔枝香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、西瓜香精、芒果香精、葡萄香精、香蕉香精、黑加仑香精、樱桃香精、卡曼橘香精、青梅味香精、西梅味香精、白桃味香精、草莓香精、青柠香精、香草味香精、蒲公英味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、茉莉香精、金银花香精、樱花香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装封盖、包装而成的果汁含量不低于 2.5%的苏打果味饮料。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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南孟洋天然饮用水有限公司

QB