



410961S-2023



焦作市海之冠饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0004S-2023

无汽苏打果味饮料

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

焦作市海之冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市海之冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周建军。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种），添加或不添加食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠、复配防腐剂（对羟基苯甲酸复合酯钠）（配料：对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠）、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、桃香精、苹果香精、哈密瓜香精、橙香精、梨香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、樱桃香精、草莓香精、菠萝香精、香蕉香精、百香果香精、桔子香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西瓜香精、红枣香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、水果香精、荞麦香精、复合水果味香精、红牛香精、茉莉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的无汽苏打果味饮料。

根据添加原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 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 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.9 复配防腐剂（对羟基苯甲酸复合酯钠）符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	具有苏打的刺激味，微甜、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （AK 糖），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
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
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料）	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。					
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。

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 14881 和 GB 12695 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

出厂检验项目包括：感官要求、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

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩西柚汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩百香果汁、浓缩桔子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩红枣汁、浓缩椰子汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁中的一种或几种），添加或不添加食用盐、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸乙酯钠、复配防腐剂（对羟基苯甲酸复合酯钠）（配料：对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠）、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、桃香精、苹果香精、哈密瓜香精、橙香精、梨香精、石榴香精、葡萄香精、芒果香精、蓝莓香精、樱桃香精、草莓香精、菠萝香精、香蕉香精、百香果香精、桔子香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西瓜香精、红枣香精、椰子香精、山楂香精、酸梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、水果香精、荞麦香精、复合水果味香精、红牛香精、茉莉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市海之冠饮品有限公司

QB