



410662 S-2023



濮阳（华信）陈氏饮品有限公司企业标准

Q/PYCS 0003S-2023

果味苏打饮料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳（华信）陈氏饮品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：黄小波。

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，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩西柚汁、浓缩桔子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、碳酸氢钠，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、维生素C、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、烟酸或烟酰胺、山梨酸钾、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、叶黄素、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、西柚香精、桔子香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、山楂香精、酸梅香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、椰子香精、枇杷香精、薄荷味香精、雪碧香精、可乐香精、提子香精、蜂蜜香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、杂果香精、青梅香精、西瓜香精、青柠味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灌装杀菌（或杀菌灌装）、包装等主要工艺制成的果汁含量不低于2.5%的果味苏打饮料。

根据所用原辅料不同，产品可分为：果味苏打饮料、营养素强化果味苏打饮料。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.8 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2. 1. 13 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2. 1. 14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886. 4 的规定。
- 2. 1. 15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2. 1. 16 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2. 1. 17 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903. 43 的规定。
- 2. 1. 18 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2. 1. 19 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2. 1. 20 烟酰胺应符合 GB 1903. 45 的规定。
- 2. 1. 21 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 22DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2. 1. 23 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2. 1. 24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886. 47 的规定。
- 2. 1. 25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2. 1. 26 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886. 37 的规定。
- 2. 1. 27 黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2. 1. 28 卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
- 2. 1. 29 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886. 232 的规定。
- 2. 1. 30 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2. 1. 31 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 32 诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 33 亮蓝应符合 GB 1886. 217 的规定。
- 2. 1. 34 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2. 1. 35 食品用香精应符合 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	液体	取约 50ml 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、鉴别气味，然后以温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味及气味	具有本品应有的滋、气味、无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见的外来异物，允许有少量原料物质沉淀	

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	2.5~5.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)*, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
锌、铁、铜总和, mg/L (仅适用于未添加葡萄糖酸锌的易拉罐产品)	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡(以 Sn 计), mg/kg (仅适用于镀锡薄板容器包装的产品)	≤ 150	GB 5009.16
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
维生素B ₆ ^b , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217或GB 5009.285
烟酸 ^b (尼克酸), mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素C ^b , mg/kg	250~500	GB 5009.86
牛磺酸 ^b , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b (以Zn计), mg/kg	3~20	GB 5009.14
叶黄素 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743或GB 5009.141
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁的产品)	≤ 20.0	GB 5009.185
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

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

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、可溶性固形物、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）、净含量及允许短缺量。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，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩西柚汁、浓缩桔子汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、碳酸氢钠，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、赤藓糖醇、L-阿拉伯糖、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、维生素C、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、牛磺酸、烟酸或烟酰胺、山梨酸钾、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、叶黄素、柠檬黄、诱惑红、亮蓝、β-胡萝卜素、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、西柚香精、桔子香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、山楂香精、酸梅香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、椰子香精、枇杷香精、薄荷味香精、雪碧香精、可乐香精、提子香精、蜂蜜香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、红牛香精、杂果香精、青梅香精、西瓜香精、青柠味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灌装杀菌（或杀菌灌装）、包装等主要工艺制成的果汁含量不低于2.5%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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳（华信）陈氏饮品有限公司