



410669S-2023



河南天聚福生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0013S-2023

气泡果味饮料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南天聚福生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天聚福生物科技有限公司提出。

本标准由河南天聚福生物科技有限公司与漯河市果中果食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：薛良好、郭永刚、张志勇。

H N

Q B

气泡果味饮料

1 范围

本标准规定了气泡果味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为原料，添加果葡糖浆、食用盐、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）、苋菜红、亮蓝、胭脂红中的一种或几种，添加二氧化碳，添加食用香精（苹果味香精、乳化香精、柠檬味香精、橙味香精、草莓味香精、蜜桃味香精、葡萄味香精、青提味香精、梨味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、樱花香精、白桃味香精、山楂味香精）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成气泡果味饮料。

按照产品添加的原料不同分为：气泡甜橙味饮料、气泡菠萝味饮料、气泡荔枝味饮料、气泡雪梨味饮料、气泡苹果味饮料、气泡樱花白桃味饮料、气泡山楂味饮料、气泡柠檬味饮料、气泡红葡萄味饮料、气泡青提味饮料、气泡草莓味饮料、气泡白桃味饮料、气泡蜜桃味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 食用香精（苹果味香精、乳化香精、柠檬味香精、橙味香精、草莓味香精、蜜桃味香精、葡萄

味香精、梨味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、樱花香精、白桃味香精、山楂味香精)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	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及外来杂质, 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	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味, 酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		2.5~4.0	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 (含苯丙氨酸) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

注：*指标为严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅使用于添加相应食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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
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。

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 生产加工过程中的卫生要求

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为原料，添加果葡糖浆、食用盐、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）、苋菜红、亮蓝、胭脂红中的一种或几种，添加二氧化碳，添加食用香精（苹果味香精、乳化香精、柠檬味香精、橙味香精、草莓味香精、蜜桃味香精、葡萄味香精、青提味香精、梨味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、樱花香精、白桃味香精、山楂味香精）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成气泡果味饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南天聚福生物科技有限公司