



412298S-2023



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0009S-2023

苏打果味饮料

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程继明、张长录、康永洲。

本标准自发布实施日起替代Q/HZY 0009S-2020(备案号：416856S-2020)。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、碳酸氢钠、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）为原料，添加蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、提子香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、百香果香精、石榴香精、草莓香精、樱桃香精、枇杷香精、梅子香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打果味饮料。

根据添加原料不同可分为苏打柠檬味饮料、苏打蜜柚味饮料、苏打蜜桔味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打椰子味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打水蜜桃味饮料、苏打枣味饮料、苏打芒果味饮料、苏打苹果味饮料、苏打梨味饮料、苏打荔枝味饮料、苏打金桔柠檬味饮料、苏打黄瓜柠檬味饮料、苏打橙味饮料、苏打杨梅味饮料、苏打黄瓜梨味饮料、苏打芒果橙味饮料、苏打芒果桃味饮料、苏打百香果味饮料、苏打石榴味饮料、苏打草莓味饮料、苏打樱桃味饮料、苏打枇杷味饮料、苏打提子味饮料、苏打梅子味饮料、苏打蔓越莓味饮料、苏打哈密瓜味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 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 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）应符合 GB 17325 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、提子香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、百香果香精、石榴香精、草莓香精、樱桃香精、枇杷香精、梅子香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精）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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	透明	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，滋味柔和； 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
pH 值	2.5-4.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.30	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg $\leq$	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素） ^b ，g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg $\leq$	20	GB 5009.185
a 仅适用于添加苹果浓缩汁的产品检验。 b 仅适用于添加食品添加剂的产品。		

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	GB4789. 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 ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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; 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 值的样品件数; 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; *霉菌、酵母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

出厂检验项目为: 感官要求、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

苏打果味饮料以深井水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、碳酸氢钠、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁中的一种或几种）为原料，添加蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、提子香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精、杨梅香精、百香果香精、石榴香精、草莓香精、樱桃香精、枇杷香精、梅子香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打果味饮料。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。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

辉县市中富饮品有限公司