412498S-2023

焦作中奥饮品有限公司企业标准

Q/JZA 0006S-2023

无汽苏打果味饮料

2023-08-11 发布　　2023-08-11 实施

焦作中奥饮品有限公司 发布

前　言

本标准由焦作中奥饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李攀。

本标准替代 Q/JZA 0006S-2019。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、橙汁、石榴汁、桔子汁、枣汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁、山楂汁、酸梅汁、椰子汁中的一种或多种）、椰子水中的一种或几种，加入聚葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、磷酸、冰乙酸、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的无汽苏打果味饮料。

根据口味不同可分为不同产品：以水果品种进行命名，如，无汽苏打柠檬味饮料、无汽苏打桃味饮料、无汽苏打梨味饮料，等等。

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浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4椰子水应符合 GB 7101 的规定。

2.1.5聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.6果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.7乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.13对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。

2.1.14对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。

2.1.15氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.16维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754 的规定。

2.1.17D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.18乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。

2.1.19DL-苹果酸应符合GB 25544 的的规定。

2.1.20柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.21柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。

2.1.22六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。

2.1.23磷酸应符合GB 1886.15的规定。

2.1.24冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。

2.1.25牛磺酸应符合 GB 14759的规定。

2.1.26葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

2.1.27葡萄糖酸钙应符合GB 15571的规定。

2.1.28天门冬氨酸钙应符合GB 29226的规定。

2.1.29食用香精应符合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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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
pH值		6.0～8.5	GB/T 5750.4或GB 5009.237
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖[a]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜[a]，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
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
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
乙二胺四乙酸二钠[a]，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278

磷酸盐[a]（以 PO_4^{3-}计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸[b]，g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌[b]，mg/kg		3.0~20.0	GB 5009.14
钙[b]，mg/kg		160~1350	GB 5009.92
展青霉素[c]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品；

b 仅适用于使用该营养强化剂的产品；

c 仅适用于使用浓缩苹果汁、山楂汁的产品；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 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：a 样品的采样及处理按 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

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，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：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、橙汁、石榴汁、桔子汁、枣汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁、山楂汁、酸梅汁、椰子汁中的一种或多种）、椰子水中的一种或几种，加入聚葡萄糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、磷酸、冰乙酸、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成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》的有关规定，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。

焦作中奥饮品有限公司