



412762S-2023



济源市玉川饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0007S-2023

# 无汽苏打果味饮料

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

济源市玉川饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由济源市玉川饮品有限公司提出。

本标准由济源市玉川饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑长征。

本标准自发布实施日起替代 Q/JYY 0007S-2017（备案号：412982S-2017）。

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。

本标准适用于以井水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩桔子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种），添加果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、低聚木糖、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、苋菜红、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸锌、食用香精中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物为水提取物，应符合 GB/T29602 的规定，同时玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.8 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.19 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.20 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.23 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 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	具有产品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	透明均一液态	
气、滋味	有本品特有的滋、气味、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	7.0~9.0	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品 ≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品 ≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	仅限添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸）的产品 ≤ 0.6	GB 5009.263
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计），g/kg	仅限添加对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠的产品 ≤ 0.25	GB 5009.31
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	仅限添加苯甲酸钠的产品 ≤ 1.0	GB 5009.28
苋菜红，g/kg	仅限添加苋菜红的产品 ≤ 0.05	GB 5009.35

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	仅限添加浓缩苹果汁的产品	$\leq$	20	GB 5009.185
乙二胺四乙酸二钠, $\text{g}/\text{kg}$	仅限添加乙二胺四乙酸二钠的产品	$\leq$	0.03	GB 5009.278
镁(以 Mg 计), $\text{mg}/\text{kg}$	仅适用于添加硫酸镁的产品		30~60	GB 5009.241
锌(以 Zn 计), $\text{mg}/\text{kg}$	仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品		3~20	GB 5009.14
溴酸盐, $\text{mg}/\text{kg}$		$\leq$	0.01	GB/T 5750.10
注 1: *指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
同一功能的食品添加剂(防腐剂)混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量比例之和不应超过 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 <sup>a</sup> 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 平板计数法
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量和允许短缺量、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

本标准适用于以井水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩桔子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种），添加果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、玫瑰花(重瓣红玫瑰)提取物、低聚木糖、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、苋菜红、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸锌、食用香精中的几种，经调配、臭氧杀菌、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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素 C 在本标准中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

济源市玉川饮品有限公司