



410115S-2024

河南怀合堂食品有限责任公司企业标准

Q/HHHT 0005S-2024

# 果味苏打饮料

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南怀合堂食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南怀合堂食品有限责任公司提出。

本标准由河南怀合堂食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：刘晓、苟新超。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔（橘）子汁、浓缩西柚汁、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、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、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）、碳酸氢钠为原料、添加果葡糖浆、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、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（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食品用香精中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成，果汁含量不低于 2.5%的果味苏打饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔（橘）子汁、浓缩西柚汁、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、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、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）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

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

2.1.6 维生素C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.22 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	从样品中取出 1 瓶, 倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 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	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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	2.5~4.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
总砷 (以As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255或 GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750.10
展青霉素 <sup>d</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

磷酸盐(以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 1: a 适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			
注 2: b 溴酸盐指标适用于臭氧杀菌的产品检验。			
注 3: d 展青霉素指标适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。			
注 4: 同一功能的食品添加剂(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 <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 ≤	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 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、可溶性固形物、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（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔（橘）子汁、浓缩西柚汁、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、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、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）、碳酸氢钠为原料、添加果葡糖浆、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、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（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、食品用香精中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成，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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中维生素C在产品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。

河南怀合堂食品有限责任公司