

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

果味苏打水

Fruit soda

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 试验方法	4
6 检验规则	5
7 标志、包装、运输、贮存	7

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南栗子园食品饮料有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

果味苏打水

1 范围

本文件规定了果味苏打水的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于经杀菌、调配、搅拌、灌装而成的果味苏打水饮品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 8820 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 14963 蜂蜜卫生标准
- GB 13104 食糖卫生标准
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

T/ACCEM XXX-XXXX

GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.278 食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 5461 食用盐
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 18963 浓缩苹果汁
GB/T 21730 浓缩橙汁
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 4.1.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.1.4 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.5 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 4.2.2 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。
- 4.2.3 浓缩青提汁、浓缩柠檬汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩白兰瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 4.2.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.2.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.2.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.2.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.2.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 4.2.10 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 4.2.11 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.2.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.2.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.2.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.2.16 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 4.2.17 青提香精、食用香精（柠檬香精、苹果香精、桃味香精、芒果香精、荔枝香精、雪梨香精、菠萝香精、橙味香精、草莓香精、白兰瓜香精、葡萄香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、水果香精、青梅香精、乳酸香精、百香果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 4.2.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.2.19 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 4.2.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.2.21 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

4.3 感官要求

果味苏打水的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品特有的香味，无异味
状态	允许极少量矿物质盐沉淀，无肉眼可见外来异物

4.4 理化指标

果味苏打水的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	单位	指标
可溶性固形物(20℃, 折光法计)	%	≥ 1.0
PH 值	—	3.0 ~ 4.5
铅(以 Pb 计)	mg/kg	≤ 0.3
总酸(以一分子柠檬计算)	g/100mL	≥ 0.05
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	g/kg	≤ 0.5
磷酸盐(以磷酸根计)	g/kg	≤ 5.0
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)	g/kg	≤ 0.03
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)	g/kg	≤ 0.6
乙二胺四乙酸二钠	g/kg	≤ 0.03

4.5 微生物限量

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/mL	5	2	10^2	10^4
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10
霉菌，CFU/mL	10			
酵母，CFU/mL	10			
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

取约 50 mm 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察状态、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 的规定进行。

5.2.2 PH 值

按 GB 5009.237 的规定进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

5.2.4 总酸

按 GB 12456 的规定进行。

5.2.5 山梨酸及其钾盐

按 GB 5009.28 的规定进行。

5.2.6 磷酸盐

按 GB 5009.256 的规定进行。

5.2.7 乙酰磺胺酸钾

按 GB/T 5009.140 的规定进行。

5.2.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯

按 GB 5009.263 的规定进行。

5.2.9 乙二胺四乙酸二钠

按 GB 5009.278 的规定进行。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定进行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行。

5.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 的规定进行。

5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

5.5 食品生产加工过程的卫生要求

按 GB 14881 和 GB 12695 的规定进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

果味苏打水的检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 组批

以同一工艺、同一原辅材料生产的同一规格产品为一组批。

6.2.2 抽样规则

出厂检验应进行全数检验。因批量大，进行全数检验有困难的可实行抽样检验。抽样检验方法依据 GB/T 2828.1 中规定，采用正常检验，一次抽样方案，一般检验水平 II，质量接受限（AQL）为 6.5，其样本量及判定数值按表 4 进行。

表 4 出厂检验抽样方案

本批次产品总数	样本量	接受数 (Ac)	拒收数 (Re)
26 ~ 50	8	1	2
51 ~ 90	13	2	3
91 ~ 150	20	3	4
151 ~ 280	32	5	6
281 ~ 500	50	7	8
501 ~ 1 200	80	10	11
1 201 ~ 3 200	125	14	15

注：26 件以下为全数检验，若产品单批次生产总数大于3 200，抽样应按最大总数分组进行。

6.2.3 检验项目

产品出厂前应经生产企业的质量检验部门逐一检验合格，并附有检验合格证方能出厂。出厂检验项目和顺序按表 5 的规定。

表 5 检验项目

序号	项目名称	技术要求	试验方法	出厂检验	鉴定检验
1	感官要求	4.3	5.1	√	√
2	理化指标	4.4	5.2	√	√
3	微生物限量	4.5	5.3	√	√
4	净含量	4.6	5.4	√	√
5	生产加工过程的卫生要求	4.7	5.5	-	√

注：“√”表示需检验项目，“-”表示无需检验项目。

6.3 型式检验

6.3.1 提交型式检验的产品必须是经生产厂质量检验部门检验合格的产品。

6.3.2 有下列情况时，应进行型式检验：

- 新产品或老产品转厂生产的试制定型鉴定；
- 正式生产后，如结构、材料、工艺有较大转变，可能影响产品性能时；
- 正常生产时应每半年进行一次检验；
- 产品停产一年后，恢复生产时；
- 合同规定进行型式检验时；
- 质量监督检验机构提出进行型式检验要求时。

6.3.3 型式检验按照表 5 的全部要求进行。

6.4 批量

用同一批原材料在相同生产工艺和产品条件下连续制造的产品视为同批量。

6.5 判定规则

6.5.1 性能均符合本文件规定时，则判定该批产品合格。其中任一项不合格，则判定该批产品为不合格。

6.5.2 顾客对产品有特殊要求的，按顾客要求进行（组批、检验和判定）。

6.6 复验规则

检验结果不符合要求时，则应取留作复验的果味苏打水样品进行重复试验，如果复验结果仍不符合要求时，则该批产品应报废或降级使用。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的标志应含有以下内容：

- a) 生产厂家；
- b) 生产批号；
- c) 容量、规格；
- d) 配比表；
- e) 生产日期；
- f) 保质期；
- g) 生产许可证。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合食品安全相关文件要求。

7.2.2 包装容器外部应保持清洁，封盖严密，无渗漏现象，标签封贴稳密牢固。

7.2.3 储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。

7.3.2 运输搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔，撞击、挤压。

7.3.3 搬运过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库存放。

7.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、防冻的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源；

7.4.3 包装箱底部应有 100 mm 以上的垫板。

7.4.4 在 0 °C 以下运输与贮存时，应有防冻措施。