辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0435S- 2020 号

Q/SLA

沈阳蓝岸食品饮料有限公司企业标准

Q/SLA 0001S-2020

碳酸饮料

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-7-25 发布　　2020-11-17 实施

沈阳蓝岸食品饮料有限公司　发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳蓝岸食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王士栋、张晓凡、关秀芬。

本标准属首次发布。

碳酸饮料

1 范围

本标准规定了碳酸饮料的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水为原料，以白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁、浓缩蔬菜汁、菊粉、咖啡粉、红茶粉、绿茶粉、玛咖粉中几种为辅料，选择性添加食品添加剂阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、甜蜜素、三氯蔗糖、赤藓糖醇、六偏磷酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、苋菜红、诱惑红、烟酸、维生素C、维生素B_6,经配料、混合、充入食品添加剂二氧化碳、包装工艺制成的碳酸饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量

GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌的检验

GB 4789.10食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌的检验

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 4789.21食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10792-2008 碳酸饮料（汽水）
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B_6(盐酸吡哆醇)
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
GB/T 20882 果葡糖浆
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
卫计委2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》
卫计委2011年第13号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 玛咖粉：应干燥，无污染，并符合《卫生部公告2008年第12号》和GB 2762、GB 2763及备案有效的企业标准的规定。

3.1.2 菊粉：应干燥，无污染，并符合《卫生部公告2008年第12号》和GB 2762、GB 2763及备案有效的企业标准的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.4 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.5 果葡糖浆：应符合GB/T 20882的规定。

3.1.6 浓缩果汁、浓缩蔬菜汁：应符合GB 17325的规定。

3.1.7 咖啡粉、红茶粉、绿茶粉：应符合GB 7101的规定。

3.1.8 甜蜜素：应符合GB 1886.37的规定。

3.1.9 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合GB 1886.47的规定。

3.1.10 安赛蜜：应符合GB 25540的规定。

3.1.11 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。

3.1.12 赤藓糖醇：应符合GB 26404的规定。

3.1.13 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。

3.1.14 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

3.1.15 DL-苹果酸：应符合GB 25544的规定。

3.1.16 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的规定。

3.1.17 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

3.1.18 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。

3.1.19 食品用香精：应符合GB 30616的规定。

3.1.20 柠檬黄：应符合GB 4481.1的规定。

3.1.21 日落黄：应符合GB 6227.1的规定。

3.1.22 胭脂红：应符合GB 1886.220的规定。

3.1.23 亮蓝：应符合GB 1886.217的规定。

3.1.24 苋菜红：应符合GB 4479.1的规定。

3.1.25 诱惑红：应符合GB 1886.222的规定。

3.1.26 烟酸：应符合GB 14757的规定。

3.1.27 维生素C：应符合GB 14754的规定。

3.1.28 维生素B_6：应符合GB 14753的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项　目	要　求	检验方法
色　泽	具有每种产品应有的色泽	取约50 mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其组织状态、杂质及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。
滋、气味	酸甜适度，无异味	
组织状态	液体	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项　目	指　标	检验方法
二氧化碳气容量（20℃）/倍 ≥	0.5	GB/T 10792-2008
铅（以Pb计）/(mg/L) ≤	0.2	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3　微生物限量

项目	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 表示）				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
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/mL)　≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL)　≤	20				GB 4789.15
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5　食品添加剂

3.5.1　食品添加剂质量应符合国家相应的产品标准和有关规定。

3.5.2　食品添加剂和食品营养强化剂品种和使用量应分别符合GB 2760、GB 14880的规定。

3.6　其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7　净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8　生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

4　检验规则

4.1　入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

4.2　组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取样品，平均分成两份，1 份检验，1 份备查。样品数量满足检验要求。

4.3　出厂检验

4.3.1　每批产品须经生产厂的质量监督检验部门按本标准检验合格后，方可出厂。

4.3.2　出厂检验项目为感官要求、二氧化碳气容量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4　型式检验

4.4.1　型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

4.4.2　正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a）　产品定型投产时；

b）　停产 6 个月以上恢复生产时；

c）　原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

d）　出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，含有玛咖粉的饮料还应标明孕妇、哺乳期妇女、婴幼儿不宜食用及每天食用量，并符合卫生部公告 2011 年第 13 号规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装为塑料瓶，应符合 GB 4806.7 的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。其他包装材料应符合相关标准规定，包装牢固，密封好，不渗漏。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、运输时不得与有毒、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、暴晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、避光、干燥、通风的仓库内，仓库应有防虫、防鼠设施。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。存放时应有垫离，堆码整齐，货物距离地面不低于 10cm，离墙不低于 20cm。

在符合上述规定条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

Q/SLA 0001S—2020