



412739S-2017



河南鸿兆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2017

无汽苏打水饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

河南鸿兆食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南鸿兆食品有限公司提出并起草，做为河南鸿兆食品有限公司，及其代工企业漯河市光能饮品有限公司组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准主要起草人：李世文、杨俊峰。

H N

Q B

无汽苏打水饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打水饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透处理）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸钠、氯化钾、柠檬香精、雪碧香精、冰凉香精为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.5 柠檬香精、雪碧香精、冰凉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性 状	均匀透明液体，无沉淀	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	无色透明	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	7.0~8.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L ≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/L ≤	0.3	GB/T 5009.140

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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) ≤	10				GB 4789. 15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行；					
*、该指标严于国家标准 GB 7101 的规定。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

无汽苏打水饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透处理）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸钠、氯化钾、柠檬香精、雪碧香精、冰凉香精为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成。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，作为河南鸿兆食品有限公司，及其代工企业漯河市光能饮品有限公司组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南鸿兆食品有限公司
2017年10月24日

H H N
Q B