



412616S-2017



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0003S-2017

无汽苏打水饮料

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

河南汇多滋饮品股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘孟琴。

本标准自发布之日起替代 Q/HHY0003S-2016。

HN

QB

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。

本标准适用于以水(深井水经粗滤、反渗透处理)或纯净水、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸钠、食用香精(苏打香精、柠檬香精、苹果香精、柚子香精、水蜜桃香精)中的几种为原料,经调配、杀菌、过滤、灌装、封口加工而成的不含二氧化碳的无汽苏打水饮料。

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 纯净水符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

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

2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 食用香精(苏打香精、柠檬香精、苹果香精、水蜜桃香精、柚子香精)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	试验方法
性 状		液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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		无色	
气、滋味	无汽苏打水饮料	有苏打气味，微甜，清凉可口，无异味	
	柠檬味无汽苏打水饮料	有柠檬和苏打气味，微甜，清凉可口，无异味	
	苹果味无汽苏打水饮料	有苹果和苏打气味，微甜，清凉可口，无异味	
	柚子味无汽苏打水饮料	有柚子和苏打气味，微甜，清凉可口，无异味	
	蜜桃味无汽苏打水饮料	有蜜桃和苏打气味，微甜，清凉可口，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	试验方法
pH 值	6.0—8.5	GB/T 5750.4
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(安赛蜜), g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
甜蜜素, g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
锡(以 Sn 计) ^a /(mg/L)	≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a /(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
备注：1. a 用于易拉罐产品的检测；2. 相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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) ≤	15				GB 4789. 15
酵母* (CFU/mL) ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25mL)	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 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: * 严于国标 GB 7101。					

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

食品生产加工过程应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、pH、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

本标准适用于以水(深井水经粗滤、反渗透处理)或纯净水、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸钠、食用香精(苏打香精、柠檬香精、苹果香精、柚子香精、水蜜桃香精)中的几种为原料,经调配、杀菌、过滤、灌装、封口加工而成的不含二氧化碳的无汽苏打水饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母菌严于国家标准 GB 7101。

河南汇多滋饮品股份有限公司

2017年09月17日