



412656S-2017



河南省康福源中药生物科技有限公司企业标准

Q/HKZ 0003S-2017

无汽苏打水饮料

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

河南省康福源中药生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省康福源中药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱国战、尹雪利。

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、贮存及保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苏打香精、薄荷香精、玫瑰香精、柠檬香精水蜜桃香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌或紫外线杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 苏打香精、薄荷香精、玫瑰香精、柠檬香精、水蜜桃香精应符合 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		检测方法
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
色 泽	无色透明		
气、滋味	无汽苏打水饮料	具有苏打水气味，滋味柔和，	

		微甜可口，无异味	眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	薄荷味无汽苏打水饮料	具有苏打水和薄荷气味，滋味柔和，微甜可口，无异味	
	玫瑰味无汽苏打水饮料	具有苏打水和玫瑰气味，滋味柔和，微甜可口，无异味	
	柠檬味无汽苏打水饮料	具有苏打水和柠檬气味，滋味柔和，微甜可口，无异味	
	水蜜桃味无汽苏打水饮料	具有苏打水和水蜜桃气味，滋味柔和，微甜可口，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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
pH 值	无汽苏打水饮料、薄荷味无汽苏打水饮料	7.0-8.3	GB 5009.237
	玫瑰味无汽苏打水饮料、柠檬味无汽苏打水饮料、水蜜桃味无汽苏打水饮料	3.0-6.0	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜(含苯丙氨酸), g/L	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
溴酸盐(使用臭氧时), mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10

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 (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；						
注*：霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。						

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 食品加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它方法

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。

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）、碳酸氢钠、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苏打香精、薄荷香精、玫瑰香精、柠檬香精水蜜桃香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌或紫外线杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打水饮料。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》的规定，参照 GB/T10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南省康福源中药生物科技有限公司
2017年10月16日