



411614S-2017



河南金太极食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2017

---

# 无汽苏打饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

---

河南金太极食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南金太极食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张新义、朱五营、张 帆。

H N

Q B

# 无汽苏打饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、食用香精（柠檬-白柠檬香精、西柚香精、玫瑰香精、蓝莓香精、水蜜桃香精）、添加或不添加葡萄糖酸锌，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装制成的无汽苏打饮料。

## 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 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.4 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。

2.1.5 食用香精（柠檬-白柠檬香精、西柚香精、玫瑰香精、蓝莓香精、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	检验方法
性状	液体	取一定量混合均匀的被测样品置50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
色泽	无色透明。	
滋味、气味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味，无异臭。	
杂质	无正常视力可见的外来异物，状态均匀。	

### 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	检验方法
-----	-----	------

pH值		7.2~8.5	GB/T 5750.4
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.2	GB/T 5009.140
锌 <sup>a</sup> mg/kg		3~20	GB5009.14
溴酸盐，μg/kg	≤	10	GB/T 5750.10
a仅限添加葡萄糖酸锌的产品。			

#### 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB4789.3（平板计数法）
沙门氏菌	5	0	0/25ml	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
*霉菌/（CFU/mL） ≤	10				GB4789.15
*酵母/（CFU/mL） ≤	10				GB4789.15

a: 样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。  
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:为致病菌指标可接受水平的限量值；  
M:为致病菌指标的最高限量值。  
\*: 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

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695的有关规定执行。

#### 2.7 其它卫生要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB2763的规定。

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠、乙酸磺胺酸钾、食用香精（柠檬-白柠檬香精、西柚香精、玫瑰香精、蓝莓香精、水蜜桃香精）、添加或不添加葡萄糖酸锌，经调配、杀菌、灌装、封口、包装制成的无汽苏打饮料。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GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准内容规定了无汽苏打饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于GB7101《食品安全国家标准 饮料》。

河南金太极食品有限公司

2017年06月20日