



411683S-2017



漯河市日康食品饮料有限公司企业标准

Q/LRS 0007S-2017

---

# 无汽苏打饮料

2017-07-24 发布

2017-07-24 实施

---

漯河市日康食品饮料有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由漯河市日康食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：田文生、霍胜伟。

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要求、试验方法、检验规则及标志、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），碳酸氢钠为主要原料，添加食品添加剂：乙酰磺胺酸钾、柠檬香精，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌加工而成的无汽苏打饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

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 柠檬香精应符合 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	指 标	试验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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 味	具有苏打水刺激味，无异味	
滋 味	微甜	
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	检验方法
-----	-----	------

pH 值		6.0~8.5	GB/T 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.15	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 <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>	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，/ 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
*霉菌，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
2、\*本表中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 编制说明

无汽苏打饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透处理），碳酸氢钠为主要原料，添加食品添加剂：乙酰磺胺酸钾、柠檬香精，经调配、瞬时高温杀菌、灌装、封口、喷淋杀菌加工而成的无汽苏打饮料。

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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

漯河市日康食品饮料有限公司

2017年06月29日

