



411692S-2017



河南省润果食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2017

无汽苏打水饮料

2017-07-26 发布

2017-07-26 实施

河南省润果食品有限公司 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。

本标准由河南省润果食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：郭杰 荆瑞林 任智伟。

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，以及试验方法、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（过滤、反渗透）、食品添加剂[碳酸氢钠、柠檬酸、氯化钾、乙酰磺胺酸钾、食用香精（苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、西瓜香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精、柚子香精）]为原料，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口、包装而成的无汽苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.6 食用香精应符合 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	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 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 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	7.4~7.8	GB 5009.237
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐, μg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

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
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		

注: 1. a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.21 执行。
 2. ^a 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 为致病菌指标可接收水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。
 *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透）、食品添加剂（碳酸氢钠、柠檬酸、氯化钾、乙酰磺氨酸钾、食用香精：苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、西瓜香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精、柚子香精）为原料，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口、包装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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中制定的霉菌、酵母指标严于《食品安全国家标准 饮料》GB 7101 的规定。

河南省润果食品有限公司
2017年06月29日