



411939S-2017



新乡市华豫食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2017

无汽苏打水饮料

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

新乡市华豫食品有限公司 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。

本标准由新乡市华豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵凯峰、高国海、李发钊、张继芳。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透），添加碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成无汽苏打水饮料。

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 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、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、滋味	具有苏打的刺激味，微甜、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	7.0-9.0	GB/T 5750
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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) ≤	20				GB 4789. 15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

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。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

无汽苏打水饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透），添加碳酸氢钠、乙酰磺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

新乡市华豫食品有限公司
2017年07月25日