



411794S-2017



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0024S-2017

---

# 苏打水饮料

2017-08-08 发布

2017-08-08 实施

---

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。  
本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。  
本标准起草人：闫文娜。

H N

Q B

# 苏打水饮料

## 1 范围

本标准规定了苏打水饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水为水源，经净化、粗滤、二级反渗透制成的纯净水，加入浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食用香精（柠檬香精、水果香精）为原料，经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装而成的苏打水饮料。

## 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 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.7 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.9 香精(柠檬香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 5 号的规定。

### 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 | 均匀一致的液体       | 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。 |
| 色 泽 | 无色或微黄色        |  |
| 气 味 | 有柠檬和苏打气味，无异味  |  |
| 滋 味 | 滋味柔和，微甜可口，无异味 |  |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质    |  |

### 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                         | 7.0~8.5 | GB 5009.237   |
| 锌 <sup>a</sup> （以 Zn 计），mg/L | 3~20    | GB 5009.14    |
| 镁 <sup>b</sup> （以 Mg 计），mg/L | 30~60   | GB 5009.241   |
| 总砷（以 As 计），mg/L              | ≤ 0.2   | GB 5009.11    |
| 铅（以 Pb 计），mg/L               | ≤ 0.05  | GB 5009.12    |
| 铜（以 Cu 计），mg/L               | ≤ 5.0   | GB 5009.13    |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L              | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140 |

|   |   |      |                         |
|---|---|------|-------------------------|
| 环己氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L                           | ≤ | 0.65 | GB 5009.97              |
| ε-聚赖氨酸盐酸盐, g/L                              | ≤ | 0.20 | 国家卫生计生委公告 2014 年第 5 号文件 |
| 溴酸盐, μg/L                                   | ≤ | 10   | GB/T 5750.10            |
| 展青霉素, μg/L                                  | ≤ | 10   | GB 5009.185             |
| a 为 3.3 含锌型苏打水饮料检测项目, b 为 3.2 含镁型苏打水饮料检测项目。 |   |      |                         |

## 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              | GB4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌*, CFU/mL ≤                            | 10                    |   |                 |                 | GB 4789.15       |
| 酵母*, CFU/mL ≤                            | 10                    |   |                 |                 | GB 4789.15       |
| 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   |
| a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |                       |   |                 |                 |                  |
| *项目严于食品安全国家标准。                           |                       |   |                 |                 |                  |

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 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 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 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; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

苏打水饮料是以生活饮用水为水源，经净化、粗滤、二级反渗透制成的纯净水，加入浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食用香精（柠檬香精）为原料，经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装而成的苏打水饮料。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/T 10789 《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南栗子园食品饮料有限公司  
2017年05月19日

H N  
Q B