



413200S-2018



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0005S-2018

无汽苏打饮料

2018-10-17 发布

2018-10-17 实施

温县乐品坊食品厂 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。

本标准由温县乐品坊食品厂提出并起草。

本标准起草人：任振兴、李珊珊、郑立红、吕中平。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、反渗透过滤、树脂软化）添加碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬香精(或水蜜桃香精、薄荷香精、青瓜香精、甜橙香精、蓝莓香精、山楂香精、葡萄香精中的一种)，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 柠檬香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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	检测方法
性 状	液体	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，透明澄清	
气、滋味	应具有柠檬的香气，味甜味，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	7.2~8.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.140
溴酸盐，mg/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（若非指定，均以 CFU/ml 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 注：标注*为严于食品安全国家标准指标。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他卫生要求

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。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂、活性炭、反渗透过滤、树脂软化）添加碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬香精(或水蜜桃香精、薄荷香精、青瓜香精、甜橙香精、蓝莓香精、山楂香精、葡萄香精中的一种)，经调配、臭氧杀菌、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》的规定，参照 GB7101《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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101.

温县乐品坊食品厂