



413310S-2018



新乡市怡凯食品有限公司企业标准

Q/XYS 0014S-2018

---

# 无汽苏打水饮料

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

---

新乡市怡凯食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。  
本标准由新乡市怡凯食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：李树保。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、碳酸氢钠（小苏打）为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、氯化钾、柠檬酸钠、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、薄荷香精、绿茶香精、清凉香精、香草香精、玫瑰香精、荔枝香精、西柚香精）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口制成的无汽苏打水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.8 食品用香精（柠檬香精、青柠香精、薄荷香精、绿茶香精、清凉香精、香草香精、玫瑰香精、荔枝香精、西柚香精）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	检验方法
性状	液体	从样品中取出50mL，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	呈无色到浅黄色透明的液体	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
pH值	7.0~9.0	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T5750.10

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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：<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。  
\* 霉菌和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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。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、碳酸氢钠（小苏打）为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、氯化钾、柠檬酸钠、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、薄荷香精、绿茶香精、清凉香精、香草香精、玫瑰香精、荔枝香精、西柚香精）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口制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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市怡凯食品有限公司

H N

Q B