



413822S-2018



河南丰之源生物科技有限公司企业标准

Q/HFY 0022S-2018

苏打水饮料

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

河南丰之源生物科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司提出。

本标准由河南丰之源生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨团结、张振军。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入氯化钾、柠檬酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（柠檬香精、清凉薄荷香精、玫瑰香精、蜜桃香精、西柚香精）中的几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。

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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 食用香精（柠檬香精、清凉薄荷香精、玫瑰香精、蜜桃香精、西柚香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。

2.1.11 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 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	取出适量样品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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	6.5~8.5	GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计) (甜蜜素), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 (蔗糖素) ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
锌 (以 Zn 计) ^c , mg/kg	3.0~20.0	GB 5009.14
钙 (以 Ca 计) ^d , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
溴酸盐, μg/L	≤ 10.0	GB/T 5750.10
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
备注: a:仅限于添加环己基氨基磺酸钠的产品; b:仅限于添加三氯蔗糖的产品; c:仅限于葡萄糖酸锌的产品; d:仅限于添加葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙的产品。		

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 ^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	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 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。型式检验按

国家相关规定执行。

Q/HFY 0022S-2018

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经过滤，二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入氯化钾、柠檬酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、食用香精（柠檬香精、清凉薄荷香精、玫瑰香精、蜜桃香精、西柚香精）中的几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。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》的有关规定，参照GB7101《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提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的规定。

河南丰之源生物科技有限公司

H N
Q B