



411423S-2018



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0008S-2018

苏打水饮料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南简乐派饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出。

本标准由河南简乐派饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：付俊峰。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经去离子、反渗透），添加碳酸氢钠（小苏打）为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、果味香精（柠檬香精、青柠香精、橙子香精、水蜜桃香精、苹果香精、葡萄香精、西柚香精、冰糖雪梨香精、草莓香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠（小苏打）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 柠檬香精、青柠香精、橙子香精、水蜜桃香精、苹果香精、葡萄香精、西柚香精、冰糖雪梨香精、草莓香精应符合 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	检测方法
色泽	无色	从样品中取出一瓶，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
性状	透明均一液态	
气、滋味	有本品特有的滋、气味、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 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
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750
*指该指标严于食品安全国家标准 GB2762 的要求。			

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				检测方法
	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
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) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU /mL) ≤	20				GB 4789.15
^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 相关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

出厂检验项目包括: 感官、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经去离子、反渗透），添加碳酸氢钠（小苏打）为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、果味香精（柠檬香精、青柠香精、橙子香精、水蜜桃香精、苹果香精、葡萄香精、西柚香精、冰糖雪梨香精、草莓香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口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。

本标准中铅指标严于GB 2762的要求。

河南简乐派饮品有限公司

H N
Q B