



411939S-2018



孟州市应鑫食品饮料有限公司企业标准

Q/MYS 0002S-2018

---

# 无汽苏打饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

孟州市应鑫食品饮料有限公司 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》编写。

本标准由孟州市应鑫食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：庞政、庞瑞军、和春霞、杨印。

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（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、食用盐为原料，加入食品用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、葡萄香精、草莓香精、雪梨味香精、橙味香精、薄荷香精、山楂香精、桃味香精）中的一种，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的无汽苏打饮料。

## 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食品用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、葡萄香精、草莓香精、雪梨味香精、橙味香精、薄荷香精、山楂香精、桃味香精）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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	无色透明至淡黄色	
气、滋味	具有苏打的刺激味，微甜、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	检测方法
pH 值	5.5~8.5	GB/T 5750
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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
<sup>a</sup> 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 相关规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官、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

无汽苏打饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、食用盐为原料，加入食品用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、葡萄香精、草莓香精、雪梨味香精、橙味香精、薄荷香精、山楂香精、桃味香精）中的一种，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

孟州市应鑫食品饮料有限公司