



411611S-2018



河南省金维果维饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0006S-2018

无汽苏打水饮料

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

河南省金维果维饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由河南省金维果维饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金维果维饮品有限公司。

本标准主要起草人：桑莹莹、李鑫。

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要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以饮用水（过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食用香精（柠檬香型香精），经调配、臭氧杀菌、灌装、包装而成的无汽苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 食用香精（柠檬香型香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	试验方法
性状	液体	从随机抽取的样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	7.0-8.5	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/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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

注: a、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
*指标严于国家标准 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 14881 和 GB 12695 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

出厂检验项目包括: 感官、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。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饮用水（过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食用香精（柠檬香型香精），经调配、臭氧杀菌、灌装、包装而成的。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 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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省金维果维饮品有限公司

H N

Q B