



412081S-2018



河南润泽源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0003S-2018

无汽苏打水饮料

2018-07-11 发布

2018-07-11 实施

河南润泽源食品有限公司 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。

本标准由河南润泽源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程国旺。

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、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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾，加入柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、黑加仑香精、荷叶香精、薄荷香精、红牛香精、杂果香精中的一种或多种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料

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（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、黑加仑香精、荷叶香精、薄荷香精、红牛香精、杂果香精应符合 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	具有产品应有的色泽	
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	6.0-8.5	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 的规定。			

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) ≤	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
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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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

无汽苏打水饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾，加入柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、黑加仑香精、荷叶香精、薄荷香精、红牛香精、杂果香精中的一种或多种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南润泽源食品有限公司

Q B