



412116S-2018



焦作市云泉饮品有限公司企业标准

Q/JYQ 0002S-2018

---

# 苏打水饮料

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

---

焦作市云泉饮品有限公司 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。

本标准由焦作市云泉饮品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市云泉饮品有限公司、焦作大学、河南尚科计量检测服务公司。

本标准主要起草人：何芳、李艳梅、王运、孔黑妞、卢永报。

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、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、精滤、反渗透)、碳酸氢钠为主要原料,辅以乙酰磺胺酸钾、食用香精(柠檬香精、薄荷香精、草莓香精)中的几种,经调配,臭氧杀菌、过滤、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 GB1886.2 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.4 柠檬香精、薄荷香精、草莓香精应符合 GB30616 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	均匀的透明液体,无沉淀	从样品中取出1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。
色泽	无色透明	
气味	具有本品特有的舒爽味,无异味	
滋味	微甜	
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	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	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

### 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
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 ≤	15				GB 4789. 15
* 酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
注1:a样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行;					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数: c为最大可允许超出m值的样品数: m为微生物可接受水平的限量值:M为微生物最高安全限量值。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB7101。					

## 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 12695和GB14881 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

苏打水饮料是以生活饮用水(经粗滤、精滤、反渗透)、碳酸氢钠为主要原料,辅以乙酰磺胺酸钾、食用香精(柠檬香精、薄荷香精、草莓香精)中的几种,经调配,臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的。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/T10789《饮料通则》、GB7101《食品安全国家标准饮料》的要求制定本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了苏打水饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

H N

焦作市云泉饮品有限公司

Q B