



412453S-2018



郑州太阳谷生物科技有限公司企业标准

Q/ZTS 0005S-2018

无汽苏打水饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

郑州太阳谷生物科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省食品药品审评查验中心、郑州太阳谷生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雪竹、韩伟强。

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、检验方法、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、乙酰磺胺酸钾为原料，加入氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸锌、柠檬香精、水蜜桃香精、青梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、清凉剂香精中的几种，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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.4 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.5 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 柠檬香精、水蜜桃香精、青梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、清凉剂香精应符合 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入无色透明烧杯中，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	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味甜，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	5.5~8.0	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
锌, mg/kg (仅适用于添加葡萄糖酸锌的饮料)	3~20	GB 5009.14
镁, mg/kg (仅适用于添加硫酸镁的饮料)	30~60	GB 5009.241
*铅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 (/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
^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 食品生产加工过程卫生要求

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 GB2760 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、pH 值、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）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾为原料，加入氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸锌、柠檬香精、水蜜桃香精、青梅香精、薄荷香精、玫瑰香精、清凉剂香精中的几种，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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 7101《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。

郑州太阳谷生物科技有限公司

QHNB
QB