



410123S-2019



河南望圆食品有限公司企业标准

Q/HWY 0003S-2019

无气苏打水饮料

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

河南望圆食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南望圆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周红军。

H N

Q B

无气苏打水饮料

1 范围

本标准规定了无气苏打水饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以井水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、玫瑰味香精、薄荷味香精、蜂蜜味香精、芦荟味香精）中几种，经调配、臭氧杀菌、过滤、灌装而成的无气苏打水饮料。

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 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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（柠檬味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、玫瑰味香精、薄荷味香精、蜂蜜味香精、芦荟味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的香气、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		6.0~8.5	GB/T 5750.4
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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
注1： ^a 样品的采样及处理按GB4789.1和GB4789.21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；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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以井水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、食用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、玫瑰味香精、薄荷味香精、蜂蜜味香精、芦荟味香精）中几种，经调配、臭氧杀菌、过滤、灌装而成的无气苏打水饮料。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南望圆食品有限公司

H N

Q B