



410191S-2019



新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZS 0011S-2019

苏打水饮料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

新郑市珍珍食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由新郑市珍珍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘振义、李晓军、李玲珍、万耀华。

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、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）为主要原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、氯化钾、甜味剂【乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖中的一种或多种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、硫酸镁、葡萄糖酸锌、食用香精（甜橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、金桔味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、茉莉味香精、黄瓜味香精、接骨木花味香精、热带水果风味香精、樱花味香精、绿茶味香精、红茶味香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口、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 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.4 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.11 硫酸镁应符合GB 29207的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.13 食用香精（甜橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、金桔味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、薄荷味香精、竹叶味香

精、菊花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、茉莉味香精、黄瓜味香精、接骨木花味香精、热带水果风味香精、樱花味香精、绿茶味香精、红茶味香精) 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	从样品中随机取出一瓶, 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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		6.5~8.5	GB/T 5750.4	
铅 (以 Pb 计), mg/L		≤ 0.3	GB 5009.12	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤ 0.5 ^a	0.25 ^b	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg		≤ 1.0 ^a	0.5 ^b	GB 5009.28
镁 (以Mg计), mg/kg		30~60 (仅适用于添加硫酸镁的产品)		GB 5009.241
锌 (以 Zn 计), mg/kg		3~20 (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)		GB 5009.14
c 甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140	
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263	
	环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97	
	三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255	
注: a 仅适用于添加单种防腐剂 (山梨酸钾或苯甲酸钠) 的产品; b 仅适用于同时添加山梨酸钾和苯甲酸钠的产品;				
c 仅适用于添加该种甜味剂的产品。				
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。				

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平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	15			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 样品的采样和处理按 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数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、氯化钾、甜味剂【乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖中的一种或多种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、硫酸镁、葡萄糖酸锌、食用香精（甜橙味香精、苹果味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、雪梨味香精、西柚味香精、葡萄味香精、红枣味香精、菠萝味香精、芒果味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、哈密瓜味香精、西瓜味香精、金桔味香精、百香果味香精、猕猴桃香精、薄荷味香精、竹叶味香精、菊花味香精、玫瑰味香精、香草味香精、茉莉味香精、黄瓜味香精、接骨木花味香精、热带水果风味香精、樱花味香精、绿茶味香精、红茶味香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮料。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，参照GB/T 10789《饮料通则》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

新郑市珍珍食品有限公司