



410207S-2019



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0001S-2019

苏打水饮料

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星、程继明。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧灭菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮料。

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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.7 食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精）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		透明、均匀状液体	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
色 泽		无色	
气、滋 味	苏打水饮料-I 型	具有苏打水的气、滋味，味微甜，无异味	
	苏打水饮料-II 型	具有苏打水的气、滋味，味微甜，无异味	

锌强化苏打水饮料	具有苏打水的气、滋味，味微甜，无异味	味，然后以温开水漱口， 品其滋味
柠檬味苏打水饮料	具有柠檬和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
青柠味苏打水饮料	具有青柠和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
西柚味苏打水饮料	具有西柚和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
玫瑰味苏打水饮料	具有玫瑰和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
香草味苏打水饮料	具有香草和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
苹果味苏打水饮料	具有苹果和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
蓝莓味苏打水饮料	具有蓝莓和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
荔枝味苏打水饮料	具有荔枝和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
薄荷味苏打水饮料	具有薄荷和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
茉莉味苏打水饮料	具有茉莉和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
干姜味苏打水饮料	具有姜和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
葡萄味苏打水饮料	具有葡萄和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
蜜桃味苏打水饮料	具有蜜桃和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
金桔柠檬味苏打水饮料	具有金桔、柠檬和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
黄瓜柠檬味苏打水饮料	具有黄瓜、柠檬和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
柠檬草味苏打水饮料	具有柠檬草和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
接骨木花味苏打水饮料	具有接骨木花和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
樱花味苏打水饮料	具有樱花和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
咖啡味苏打水饮料	具有咖啡和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
绿茶味苏打水饮料	具有绿茶和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	7.0~8.5	GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐，μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
锌 ^a （以Zn计），mg/L		3~20	GB 5009.14
注： ^a 仅适用于锌强化苏打水饮料。			

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 ³	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤			10		GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤			10		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 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 值的样品件数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 其他要求

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；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 GB14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

苏打水饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧灭菌、灌装、封口、包装加工而成。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》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

辉县市中富饮品有限公司