



410233S-2019



汝南县鸿湖豫中原饮品厂企业标准

Q/RHYZ 0001S-2019

# 无汽苏打饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

汝南县鸿湖豫中原饮品厂 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由汝南县鸿湖豫中原饮品厂提出并起草。

本标准起草单位：汝南县鸿湖豫中原饮品厂。

本标准主要起草人：宋泳静。

H N

Q B

# 无汽苏打饮料

## 1 范围

本标准规定了无汽苏打饮料的分类、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。

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、氯化钾、硫酸镁、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（柠檬味香精、芒果味香精、青柠味香精、菠萝味香精、柳橙味香精、荔枝味香精、草莓味香精、葡萄味香精、石榴味香精、水蜜桃味香精中的一种）为辅料，经杀菌、调配、过滤、紫外线杀菌、灌装、封口包装而制成的无汽苏打饮料。

## 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 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.4 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.7 食品用香精（柠檬味香精、芒果味香精、青柠味香精、菠萝味香精、柳橙味香精、荔枝味香精、草莓味香精、葡萄味香精、石榴味香精、水蜜桃味香精）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	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味、无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	7.0~9.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/L）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐/（mg/L）	≤ 0.01	GB 5750.10

## 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 <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
*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： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 的相关规定。

## 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、氯化钾、硫酸镁、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（柠檬味香精、芒果味香精、青柠味香精、菠萝味香精、柳橙味香精、荔枝味香精、草莓味香精、葡萄味香精、石榴味香精、水蜜桃味香精中的一种）为辅料，经杀菌、调配、过滤、紫外线杀菌、灌装、封口包装而制成的无汽苏打饮料。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，参照相关国标、行标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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

汝南县鸿湖豫中原饮品厂

H N

Q B