



410022S-2019



焦作市三九饮品产业有限公司企业标准

Q/JSY 0003S-2019

无汽苏打饮料

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

焦作市三九饮品产业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市三九饮品产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：沈小明。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、玫瑰味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、金银花味香精、绿茶味香精、香草味香精、菊花味香精）为辅料，经调配、过滤、灭菌、灌装、包装而制成的无汽苏打饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.2 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 食品用香精（柠檬味香精、玫瑰味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、金银花味香精、绿茶味香精、香草味香精、菊花味香精）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	随机抽取一瓶被测样品置于洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看瓶子底部有无杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气，滋味，微甜，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	7.0~9.0	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
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.32	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

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	10 ²	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 ≤	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。

*霉菌和酵母指标均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 生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、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

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、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、玫瑰味香精、薄荷味香精、淡竹叶味香精、蓝莓味香精、椰子味香精、金银花味香精、绿茶味香精、香草味香精、菊花味香精）为辅料，经调配、过滤、灭菌、灌装、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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及 2006 版其他饮料生产许可证审核细则制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

焦作市三九饮品产业有限公司

QHNB