



410564S-2019



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0002S-2019

无汽苏打水饮料

2019-03-21 发布

2019-03-21 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州顶真食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顶真食品有限公司。

本标准主要起草人：杨宏超、吕东江、白永霞、苗瑞玲。

H N

Q B

无汽苏打水饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)为原料,辅以碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、食品用香精(柠檬香精、菊花香精、荔枝香精、红枣香精、苹果香精、薄荷香精),经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打水饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 食品用香精(柠檬香精、菊花香精、荔枝香精、红枣香精、苹果香精、薄荷香精)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1份,将本品倒入无色透明烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	无色	
气味、滋味	具有各产品应有的气、滋味,滋味柔和,酸甜适口,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	7.0~8.0	GB 5009.237
总砷(以As计),mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计),mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

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的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15

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。

注 3、*霉菌和酵母的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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 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。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以深井水(经二级反渗透、过滤)为原料,辅以碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、食品用香精(柠檬香精、菊花香精、荔枝香精、红枣香精、苹果香精、薄荷香精),经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打水饮料。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》、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的依据。

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。

郑州顶真食品有限公司

H N

Q B