



410905S-2019



漯河市光能饮品有限公司企业标准

Q/LGY 0001S-2019

无汽苏打水饮料

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

漯河市光能饮品有限公司 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》编写。

本标准由漯河市光能饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世文、谢永广。

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、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（柠檬香精、雪碧香精、冰凉香精）中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口而成的无汽苏打水饮料。

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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	6.0~8.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 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	采集方案 ^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 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食品用香精（柠檬香精、雪碧香精、冰凉香精）中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口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 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。

漯河市光能饮品有限公司