



410930S-2019



漯河市北极雪食品有限公司企业标准

Q/LBJX 0002S-2019

苏打水饮料

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

漯河市北极雪食品有限公司 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。

本标准由漯河市北极雪食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭健民。

H N

Q B

苏打水饮料

1 范围

本标准规定了苏打水饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（反渗透处理）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬香精为原料，经调配，杀菌灌装，包装加工而成的苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（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 柠檬香精应符合 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
色泽	具有本品应具有色泽，色泽均一	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
性状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
pH 值	7.0~9.0	GB 5009.237

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 中平板计数法
霉菌 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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; 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、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（反渗透处理）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬香精为原料，经调配，杀菌灌装，包装加工而成的苏打水饮料。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依据。

本标准规定了苏打水饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

漯河市北极雪食品有限公司

Q B