



410668S-2019



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0024S-2019

苏打水饮料

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLS 0024S-2018（备案号：412942S-2018）。

H N

Q B

苏打水饮料

1 范围

本标准规定了苏打水饮料的分类、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为水源，经净化、粗滤、二级反渗透制成的纯净水，加入碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食用香精（柠檬香精、水果香精）中的几种，经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装而成的苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963、GB 17325 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.7 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.9 食用香精（柠檬香精、水果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 5 号的规定。

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	均匀一致的液体	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，
色 泽	无色或微黄色	
气 味	具有该产品特有的香气，无异味	

滋味	具有该产品特有的滋味，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口， 品其滋味
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	7.0~9.5	GB 5009.237
锌 ^a （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 ^b （以 Mg 计），mg/kg	30~60	GB 5009.241
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 为添加葡萄糖酸锌的苏打水饮料检验项目，b 为添加硫酸镁的苏打水饮料检验项目。c 为添加了浓缩果汁的苏打水饮料检验项目。

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	GB4789.3 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

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
*指标项目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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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

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、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

苏打水饮料是以生活饮用水为水源，经净化、粗滤、二级反渗透制成的纯净水，加入碳酸氢钠、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食用香精（柠檬香精、水果香精）中的几种，经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装而成的苏打水饮料。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。

河南栗子园食品饮料有限公司

QB