



412849S-2017



河南品一食品有限公司企业标准

Q/HPY 0003S-2017

锌强化无汽苏打水饮料

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

河南品一食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品一食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林峰霞，郭迪迪。

H N

Q B

锌强化无汽苏打水饮料

1 范围

本标准规定了锌强化无汽苏打水饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

锌强化无汽苏打水饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、雪碧香精、柠檬香精、清凉香精经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.6 雪碧香精、柠檬香精、清凉香精应符合 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	试验方法
性状	透明液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，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，应符合表1的规定。
色泽	无色	
气味	具有苏打水特有的气味，无异味	
滋味	味微甜、具有苏打水刺激感、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	7.5-8.8	GB 5009.237
葡萄糖酸锌（以Zn计），mg/L	3-20	GB 5009.14
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/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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
霉菌（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
酵母（CFU/mL）	≤	10			
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

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

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定。食品中污染物限量应符合 GB2762 的规定。食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。

H N

Q B

编制说明

锌强化无汽苏打水饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、雪碧香精、柠檬香精、清凉香精经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成。

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，参照参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB10791《软饮料原辅料要求》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》。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 GB7101 中的规定。

河南品一食品有限公司
2017 年 11 月 03 日