



410298S-2018



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2018

苏打水饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星，李小召。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧灭菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.7 食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精）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、均匀状液体	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	
色 泽	无色		
气、滋 味	苏打水饮料- I 型		具有苏打水饮料的气、滋味，味微甜，无异味
	苏打水饮料- II 型		具有苏打水饮料的气、滋味，味微甜，无异味
	锌强化苏打水饮料		具有苏打水饮料的气、滋味，味微甜，无异味
	柠檬味苏打水饮料	具有柠檬和苏打的气、滋味，味微甜，无异味	

青柠味苏打水饮料	具有青柠和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
西柚味苏打水饮料	具有西柚和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
玫瑰味苏打水饮料	具有玫瑰和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
香草味苏打水饮料	具有香草和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
苹果味苏打水饮料	具有苹果和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
蓝莓味苏打水饮料	具有蓝莓和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
荔枝味苏打水饮料	具有荔枝和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
薄荷味苏打水饮料	具有薄荷和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
茉莉味苏打水饮料	具有茉莉和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
干姜味苏打水饮料	具有姜和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
葡萄味苏打水饮料	具有葡萄和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
蜜桃味苏打水饮料	具有蜜桃和苏打的气、滋味，味微甜，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀

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
pH值	7.0~8.5	GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
锌 ^a （以Zn计），mg/L	3~20	GB 5009.14

注：^a仅适用于锌强化苏打水饮料。

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	GB4789.2

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 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 GB 2760 的规定; 食品营养强化剂应符合 GB14880 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧灭菌、灌装、封口、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/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。

辉县市优珍饮品有限公司