



410305S-2018



延津怡凯绿色饮品有限公司企业标准

Q/YJK 0001S-2018

苏打水饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

延津怡凯绿色饮品有限公司 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。

本标准由延津怡凯绿色食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭海亮、李新鹏。

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、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬味香精为原料，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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 柠檬味香精应符合 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 味	具有苏打气味、无异味	
滋 味	具有苏打的刺激感、味微甜、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	7.0~8.5	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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140

溴酸盐, $\mu\text{g/L}$	\leq	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	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) \leq			10		GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) \leq			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

苏打水饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬味香精为原料，经调配、混合、臭氧灭菌、灌装、封口、包装加工而成的。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。

H N

延津怡凯绿色食品有限公司

Q B