



410506S-2018



郑州康欣源食品有限公司企业标准

Q/ZKS 0001S-2018

无汽苏打水饮料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

郑州康欣源食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由郑州康欣源食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：苏永强。

H N

Q B

无汽苏打水饮料

1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬香精为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的无汽苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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	试验方法
性状	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性状、色泽、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、滋味	具有苏打的刺激味，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	5.5—8.5	GB/T 5750
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*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
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

注：*该项指标严于国家标准。

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的平板计数法
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /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: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、pH 值、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

无汽苏打水饮料以深井水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬香精为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装而成的无汽苏打水饮料。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州康欣源食品有限公司

H N

Q B