



410521S-2018



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0009S-2018

苏打水饮料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南省华荣食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛欢、李广阔、杨治国。

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。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠、甜味剂【乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或多种】、食用香精（柠檬味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、葡萄味香精、橙子味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精）、葡萄糖酸锌、硫酸镁中的多种，经调配、搅拌、杀菌、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 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.7 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。

2.1.8 食用香精（柠檬味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、葡萄味香精、橙子味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精）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	指 标	检 验 方 法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	无色透明	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味, 微甜可口, 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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH	6.5-8.5	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65 (仅适用于添加环己氨基磺酸钠的产品)	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6 (仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	GB 5009.263
锌 (以 Zn 计), mg/kg	3-20 (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)	GB 5009.14
镁 (以 Mg 计), mg/kg	30-60 (仅适用于添加硫酸镁的产品)	GB 5009.241

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	采集方案及限量				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				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
注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					
注 3: *霉菌和酵母指标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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 规定

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求, 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定; 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以碳酸氢钠、甜味剂【乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或多种】、食用香精（柠檬味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、葡萄味香精、橙子味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精）、葡萄糖酸锌、硫酸镁中的多种，经调配、搅拌、杀菌、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》和 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、运输和贮存等。

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。

河南省华荣食品有限公司

QB