



411106S-2018



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0002S-2018

无汽苏打水饮料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 发布

前 言

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

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁彩虹、陈刚举、王二峰。

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。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、二次反渗透)、碳酸氢钠为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾、柠檬香精，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	检验方法
性 状	均匀一致的透明液体	取一定量混合均匀的被测样品置无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色 泽	无色	
滋、气味	有本品特有的滋、气味、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	7.2-8.4	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, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

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 中的平板计数法
霉菌 ^b (CFU/mL) ≤	10				GB 4789. 15
酵母 ^b (CFU/mL) ≤	10				GB 4789. 15
注 1、样品的采样及处理按 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件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值；					
注 3、霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5. 致病菌限量符合表 4 规定

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789. 10 第二法
采样方案应符合 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 的规定。					

2.6. 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。

2.7. 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.8. 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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。

3 检验

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

编制说明

无汽苏打水饮料是以生活饮用水(经过滤、二次反渗透)、碳酸氢钠为主要原料,添加乙酰磺胺酸钾、柠檬香精,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/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的依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市三锋食品饮料有限公司

H N

Q B