



411313S-2018



博爱县喜多力饮品有限公司企业标准

Q/BXY 0010S-2018

无汽苏打饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

博爱县喜多力饮品有限公司 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》编写。

本标准由博爱县喜多力饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟旗。

H N

Q B

无汽苏打饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤）、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、蜂蜜、食用香精（柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的无汽苏打饮料。

2 技术要求

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 GB1886.2 的规定。

2.1.3 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精应符合 GB30616 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	均匀的透明液体，无沉淀	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，在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
色 泽	无色透明	
气 味	具有本品特有的舒爽味，无异味	

滋味	微甜	其滋味。
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	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤ 0.65	GB5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.30	GB 5009.140
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
a 锌（以Zn计），mg/L	3-20	GB 5009.14

注：a仅适用于锌强化无汽苏打饮料

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	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（CFU/ mL）	≤	10			GB 4789.15
*酵母（CFU/ mL）	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	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：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。
*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 JJF1070 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数和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

无汽苏打饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤）、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、蜂蜜、食用香精（柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精）中的几种为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的无汽苏打饮料。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/T10789《饮料通则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，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、贮存和保质期。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB7101。

博爱县喜多力饮品有限公司