



412000S-2018



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0001S-2018

无汽苏打水饮料

2018-07-03 发布

2018-07-03 实施

河南小趣领航食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

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分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

无汽苏打水饮料是以生活饮用水（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、食用盐为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、雪碧香精、薄荷香精、麦香香精、桃香精、玫瑰香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、山竹香精、樱桃香精、柠檬香精、清凉香精经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 雪碧香精、薄荷香精、麦香香精、桃香精、玫瑰香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、山竹香精、樱桃香精、柠檬香精、清凉香精应符合 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	透明液体		
色泽	无色		
气味	无汽苏打水饮料(原味)		具有苏打水特有的气味，无异味
	无汽苏打水饮料（薄荷味）		具有薄荷特有的气味，无异味
	无汽苏打水饮料（麦香味）		具有麦香特有的气味，无异味
	无汽苏打水饮料（桃味）	具有桃特有的气味，无异味	

气 味	无汽苏打水饮料（玫瑰味）	具有玫瑰特有的气味，无异味	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，应符合表1的规定。
	无汽苏打水饮料（蓝莓味）	具有蓝莓特有的气味，无异味	
	无汽苏打水饮料（蔓越莓味）	具有蔓越莓特有的气味，无异味	
	无汽苏打水饮料（山竹味）	具有山竹特有的气味，无异味	
	无汽苏打水饮料（淡盐味）	具有苏打水特有的气味，无异味	
	锌强化无汽苏打水饮料	具有苏打水特有的气味，无异味	
滋 味	无汽苏打水饮料（原味）	味微甜、具有苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（薄荷味）	味微甜、具有薄荷香味和苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（麦香味）	味微甜、具有麦香香味和苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（桃味）	味微甜、具有桃香味和苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（玫瑰味）	味微甜、具有玫瑰香味和苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（蓝莓味）	味微甜、具有蓝莓香味和苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（蔓越莓味）	味微甜、具有蔓越莓香味和苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（山竹味）	味微甜、具有山竹香味和苏打水刺激感、无异味	
	无汽苏打水饮料（淡盐味）	味微甜、微咸、具有苏打水刺激感、无异味	
	锌强化无汽苏打水饮料	味微甜、具有苏打水刺激感、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	除锌强化无汽苏打水饮料以外的产品	7.3~8.5	GB 5009.237
	锌强化无汽苏打水饮料	7.5~8.8	
葡萄糖酸锌（以Zn计），mg/kg （仅适合于锌强化无汽苏打水饮料检验）		3~20	GB 5009.14
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/kg ≤		0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤		0.65	GB 5009.97
溴酸盐，μg/L ≤		10	GB/T 5750.10
备注： a、葡萄糖酸锌仅适合于锌强化无汽苏打水饮料的检验。			

b、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）仅适合于锌强化无汽苏打水饮料的检验。

c、“*”该项指标严于食品安全国家标准。

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
霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789. 15
酵母 (CFU/mL) ≤	10				
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

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。
注 3: 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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。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（经多介质过滤、碳滤、精密过滤、RO 反渗透制成）、碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、食盐为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸钠、雪碧香精、薄荷香精、麦香香精、桃香精、玫瑰香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、山竹香精、樱桃香精、柠檬香精、清凉香精经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成。

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》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》，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 GB7101 中的规定。

河南小趣领航食品有限公司

H N

Q B