



411315S-2017



孟州市艺新纯净水厂
企业标准

Q/MYC 0002S-2017

无汽苏打饮料

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

孟州市艺新纯净水厂

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。

本标准由孟州市艺新纯净水厂提出并起草。

本标准主要起草人：李苗苗、张全战。

本标准于2017年05月17日首次发布。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩柠檬汁、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬香精、苹果香精、芒果香精、葡萄香精、草莓香精、梨味香精、橙味香精、薄荷香精、山楂香精、桃味香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.2 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 柠檬香精、苹果香精、芒果香精、葡萄香精、草莓香精、梨味香精、橙味香精、薄荷香精、山楂香精、桃味香精应符合 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，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
色 泽	无色透明至淡黄色	
气、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	5.5-8.0	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
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

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,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

无汽苏打饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩柠檬汁、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾、柠檬香精、苹果香精、芒果香精、葡萄香精、草莓香精、梨味香精、橙味香精、薄荷香精、山楂香精、桃味香精中的几种为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，为了便于组织与指导生产，特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

孟州市艺新纯净水厂

2017 年 05 月 17 日