



416767S-2020



河南乐名仕饮品有限公司企业标准

Q/HLMS 0005S-2020

---

# 无汽苏打水饮料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

---

河南乐名仕饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南乐名仕饮品有限公司提出。

本标准由济源市质量技术监督检验检测中心和河南乐名仕饮品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：胡建兵、任娟娟、袁伟豪。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 $\gamma$ -氨基丁酸、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、淡竹叶味香精、椰子味香精、金银花味香精、菊花味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、清凉香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、芦荟味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、茉莉绿茶味香精、红茶味香精、绿豆香精、红豆香精、薏米香精、冰糖雪梨味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打水饮料。

产品根据所用原料的不同分为：原味无汽苏打水饮料、柠檬味无汽苏打水饮料、青柠味无汽苏打水饮料、西柚味无汽苏打水饮料、玫瑰味无汽苏打水饮料、香草味无汽苏打水饮料、苹果味无汽苏打水饮料、蓝莓味无汽苏打水饮料、荔枝味无汽苏打水饮料、薄荷味无汽苏打水饮料、茉莉味无汽苏打水饮料、干姜味无汽苏打水饮料、葡萄味无汽苏打水饮料、蜜桃味无汽苏打水饮料、金桔柠檬味无汽苏打水饮料、黄瓜柠檬味无汽苏打水饮料、柠檬草味无汽苏打水饮料、接骨木花味无汽苏打水饮料、樱花味无汽苏打水饮料、咖啡味无汽苏打水饮料、茉莉绿茶味无汽苏打水饮料、冰糖雪梨味无汽苏打水饮料、淡竹叶味无汽苏打水饮料、椰子味无汽苏打水饮料、金银花味无汽苏打水饮料、菊花味无汽苏打水饮料、柠檬红茶味无汽苏打水饮料、绿豆味无汽苏打水饮料、红豆味无汽苏打水饮料、芦荟味无汽苏打水饮料、柠檬海盐无汽苏打水饮料。

## 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 食用盐、食用海盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、淡竹叶味香精、椰子味香精、金银花味香精、菊花味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、清凉香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、芦荟味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、茉莉绿茶味香精、红茶味香精、绿豆香精、红豆香精、薏米香精、冰糖雪梨味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.15 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.16  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。

## 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	透明均一液态	
气、滋味	具有本品特有的滋、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	7.0~9.5	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 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, /25mL	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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 $\gamma$ -氨基丁酸、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、淡竹叶味香精、椰子味香精、金银花味香精、菊花味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、清凉香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、芦荟味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、茉莉绿茶味香精、红茶味香精、绿豆香精、红豆香精、薏米香精、冰糖雪梨味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南乐名仕饮品有限公司