



417138S-2020



驻马店宇林食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2020

无汽苏打饮料

2020-12-20 发布

2020-12-20 实施

驻马店宇林食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 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》的规则要求编写。

本标准由驻马店宇林食品有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店宇林食品有限公司。

本标准主要起草人：谭明君。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以纯净水、碳酸氢钠为原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬香精、雪碧香精、山梨酸钾，经调配、杀菌、灌装而成的无汽苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 纯净水应符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 柠檬香精、雪碧香精应符合 GB 30616 的规定。

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

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	无色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	7.0~8.5	GB 5009.237
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
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

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
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
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, 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 GB 7101 的规定。					

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 12695 和 GB 14881 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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

本标准适用于以纯净水、碳酸氢钠为原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬香精、雪碧香精、山梨酸钾，经调配、杀菌、灌装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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

驻马店宇林食品有限公司

H N

Q B