



412506S-2021



中豫饮品（河南）有限公司企业标准

Q/ZYH 0002S-2021

无汽苏打饮料

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

中豫饮品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由中豫饮品（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张涛、李村峰、谢伟艳。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、食用香精（柠檬香精、苏打水香精、冰凉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的无汽苏打饮料。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 食用香精（柠檬香精、苏打水香精、冰凉香精）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	检验方法
性 状	均匀状液体	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	透明	
气、滋味	具有相应清凉的气、滋味，滋味柔和；可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）， g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
------------------------	---	-----	-------------

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 ^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，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注：霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定； a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； 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 值的样品件数；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。					

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、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为主要原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜、食用香精（柠檬香精、苏打水香精、冰凉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的无汽苏打饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》、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提供依据。

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。

中豫饮品(河南)有限公司