



412580S-2021



焦作卫林食品有限公司企业标准

Q/JWS 0002S-2021

无汽苏打水饮料

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

焦作卫林食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作卫林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘小卫。

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、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、食品用香精（柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、黑加仑香精、荷叶香精、红牛香精、杂果香精、清凉薄荷香精、雪碧香精、山竹香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的无汽苏打水饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 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	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有苏打的刺激味，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	5.5-8.5	GB 5009.237
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。			

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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，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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、食品用香精（柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、黑加仑香精、荷叶香精、红牛香精、杂果香精、清凉薄荷香精、雪碧香精、山竹香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口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。

焦作卫林食品有限公司