



413299S-2021



南阳中杞生物科技有限公司企业标准

Q/NZS 0001S-2021

苏打水饮料

2021-12-27 发布

2021-12-27 实施

南阳中杞生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由南阳中杞生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：南阳中杞生物科技有限公司。

本标准主要起草人：宋鹏飞。

H N

Q B

苏打水饮料

1 范围

本标准规定了苏打水饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透、臭氧杀菌）为主要原料，加入碳酸氢钠（小苏打），添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（青柠香精、蜜桃香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装而制成的苏打水饮料。

根据原料种类的不同分为以下几种：青柠味苏打水饮料、水蜜桃味苏打水饮料。

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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 食品用香精（青柠香精、蜜桃香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 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，均匀一致	
色泽	无色透明	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出 50mL，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。

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 (25℃)	6.0~8.2	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐, $\mu\text{g/L}$	≤ 10.0	GB/T 5750.10

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 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL ≤			15		GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤			15		GB 4789.15

a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
带“*”的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。

3 检验

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

编制说明

苏打水饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透、臭氧杀菌）为主要原料，加入碳酸氢钠（小苏打），添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（青柠香精、蜜桃香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、灌装、包装而制成的苏打水饮料。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳中杞生物科技有限公司

H N

Q B