



411901S-2021



河南豫溪饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2021

苏打水饮料

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

河南豫溪饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫溪饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张燕歌、华峰。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为原料，添加碳酸氢钠，添加浓缩柠檬汁、乙酰磺胺酸钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精、青柠味香精、苹果味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精中的一种）中几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打水饮料。

根据添加原料不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

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 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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	取样品 1 份置于一无色透明的烧杯中，室内自然光下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应的气、滋味，味甜、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	6.0~9.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
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
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅限于添加该添加剂产品的检测。

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
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
^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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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（经粗滤、反渗透处理）为原料，添加碳酸氢钠，添加浓缩柠檬汁、乙酰磺胺酸钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精、青柠味香精、苹果味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精中的一种）中几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫溪饮品有限公司