



413418S-2022



孟州市五龙泉饮品有限公司企业标准

Q/MWY 0003S-2022

无汽苏打饮料

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

孟州市五龙泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市五龙泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊杰。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用盐、食品用香精（柠檬香精、白柠檬香精、清凉剂香精）的多种，经调配、杀菌、灌装工艺制成的无汽苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 食用盐应 GB/T 5461 和 GB 2721 符合的规定。
- 2.1.5 食品用香精（柠檬香精、白柠檬香精、清凉剂香精）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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
性状	透明均一液体	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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

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 ≤	15				GB 4789. 15
*酵母， CFU/mL ≤	15				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。					
*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

无汽苏打果味饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用盐、食品用香精（柠檬香精、白柠檬香精、清凉剂香精）的多种，经调配、杀菌、灌装工艺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。

孟州市五龙泉饮品饮料有限公司