



413682S-2023

河南悦冠矿泉水有限公司企业标准

Q/HYG 0001S-2023

无汽苏打水饮料

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南悦冠矿泉水有限公司 发布

前言

本标准由河南悦冠矿泉水有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟庆来、刘书军。

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)为主要原料,添加碳酸氢钠(小苏打),添加 γ -氨基丁酸、食用盐、冰醋酸(冰乙酸)、氯化钾、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精【水果香精、花卉香精、竹叶味香精、清凉香精、香草味香精、蜂蜜香精、杂果味香精、红牛味香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、接骨木花提取物、乳浊香精、菊花香精、酸奶香精、植物香精、雪碧香精、苏打水香精中的一种或几种】、三氯蔗糖(蔗糖素)、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素C(L-抗坏血酸或L-抗坏血酸钠)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钠或D-泛酸钙)、牛磺酸、肌醇、钙(葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种)、铁(硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种)、锌(葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种)、镁(硫酸镁)、左旋肉碱(L-肉碱)中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打水饮料。

根据所用原辅料不同,产品可分为: 无汽苏打水饮料、营养素强化无汽苏打水饮料。

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碳酸氢钠(小苏打)应符合GB 1886.2的规定。

2.1.3 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告 2009 年第 12 号《关于批准初乳碱性蛋白等 6 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5冰醋酸(冰乙酸)应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.6氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.7乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.8柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.13三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.14D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.16食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.19乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25L-抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26L-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.27维生素 B₁ (盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.28维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.29维生素 B₁₂ (氰钴胺)应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.30烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.31烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.32泛酸(D-泛酸钠)应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.33泛酸(D-泛酸钙)应符合GB 1903.53的规定。
- 2.1.34牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.35肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.36葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.37柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.38乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.39硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.40葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.41葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.42柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.43硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.44左旋肉碱(L-肉碱)应符合GB 1903.13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	从样品中随机取出一瓶，倒入一 洁净烧杯中，自然光下用肉眼观
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

Q/HYG 0001S-2023	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 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		6.5~8.5	GB/T 5750.4
铅(以 Pb 计)，mg/kg		0.3	GB 5009.12
^a 山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg		0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计)，g/kg		1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.03	SN/T 3855或 GB 5009.278
^a 甜味剂	三氯蔗糖(蔗糖素)，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	甜菊糖苷(以甜菊醇当量计)，g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^b 营养强化剂	钙(以 Ca 计)，mg/kg	160~1350	GB 5009.92
	铁(以 Fe 计)，mg/kg	10~20	GB 5009.90
	锌(以 Zn 计)，mg/kg	3~20	GB 5009.14
	维生素 B ₁ ，mg/kg	2~3	GB 5009.84
	维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
	维生素 B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
	烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
	泛酸，mg/kg	1.1~2.2	GB 5009.210
	牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
	肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009.270
	镁(以Mg计)，mg/kg	30~60	GB 5009.241
	维生素C，mg/kg	250~500	GB 5009.86
	左旋肉碱(L-肉碱)，mg/kg	600~3000	GB 29989 或 SN/T 5146
^a 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
^c 锡(以Sn计)，mg/kg		≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和，mg/L		≤ 20 (仅适用于金属罐装的产品)	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90

注： a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

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
*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
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2: *霉菌和酵母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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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，营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的 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)为主要原料,添加碳酸氢钠(小苏打),添加 γ -氨基丁酸、食用盐、冰醋酸(冰乙酸)、氯化钾、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精【水果香精、花卉香精、竹叶味香精、清凉香精、香草味香精、蜂蜜香精、杂果味香精、红牛味香精、瓜拉纳香精(含瓜拉纳提取物)、接骨木花提取物、乳浊香精、菊花香精、酸奶香精、植物香精、雪碧香精、苏打水香精中的一种或几种】、三氯蔗糖(蔗糖素)、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素C(L-抗坏血酸或L-抗坏血酸钠)、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆(盐酸吡哆醇)、维生素B₁₂(氰钴胺)、烟酸或烟酰胺、泛酸(D-泛酸钠或D-泛酸钙)、牛磺酸、肌醇、钙(葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种)、铁(硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种)、锌(葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种)、镁(硫酸镁)、左旋肉碱(L-肉碱)中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装、封口、包装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,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。

河南悦冠矿泉水有限公司