



413182S-2024



河南鑫洋饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0002S-2024

无汽苏打水饮料

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

河南鑫洋饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫洋饮品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：郭乐乐。

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）为原料，添加碳酸氢钠，加入或不加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、食用海盐、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、 γ -氨基丁酸、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、冰乙酸（冰醋酸）、乙基麦芽酚、葡萄糖酸锌、乳酸钙、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、谷氨酸钠（味精）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、牛磺酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、茉莉花提取液、金银花提取液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的无汽苏打水饮料。

产品根据所用原料的不同分为：原味无汽苏打水饮料、柠檬味无汽苏打水饮料、青柠味无汽苏打水饮料、西柚味无汽苏打水饮料、玫瑰味无汽苏打水饮料、香草味无汽苏打水饮料、苹果味无汽苏打水饮料、蓝莓味无汽苏打水饮料、荔枝味无汽苏打水饮料、凤梨味无汽苏打水饮料、薄荷味无汽苏打水饮料、茉莉花味无汽苏打水饮料、玫瑰花味无汽苏打水饮料、干姜味无汽苏打水饮料、葡萄味无汽苏打水饮料、蜜桃味无汽苏打水饮料、青桔味无汽苏打水饮料、金桔柠檬味无汽苏打水饮料、黄瓜柠檬味无汽苏打水饮料、柠檬草味无汽苏打水饮料、接骨木花味无汽苏打水饮料、樱花味无汽苏打水饮料、咖啡味无汽苏打水饮料、茉莉绿茶味无汽苏打水饮料、冰糖雪梨味无汽苏打水饮料、淡竹叶味无汽苏打水饮料、椰子味无汽苏打水饮料、金银花味无汽苏打水饮料、菊花味无汽苏打水饮料、柠檬红茶味无汽苏打水饮料、龙井茶味无汽苏打水饮料、毛尖茶味无汽苏打水饮料、绿豆味无汽苏打水饮料、红豆味无汽苏打水饮料、百香果味无汽苏打水饮料、芦荟味无汽苏打水饮料、栀子花味无汽苏打水饮料、海盐柠檬味无汽苏打水饮料、海盐荔枝味无汽苏打水饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 食用盐、食用海盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 γ -氨基丁酸应符合原卫生部《关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告》（2009 年 第 12 号）的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.23 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.24 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.33 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.35 茉莉花浓缩液、金银花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.38 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.39 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	从样品中取出一瓶，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，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	无色透明	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278

牛磺酸 ^b , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^b , mg/kg	3~18	GB 5009.89
锌 ^b , mg/kg	3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
镁 ^b , mg/kg	30~60	GB 5009.241
维生素B ₆ ^b , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b , μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素E ^b , mg/kg	10~40	GB 5009.82
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.265
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a、仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>b、仅适用于添加该食品营养强化剂的产品；</p> <p>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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

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	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
注：a 采样方案应符合GB 4789.1和GB 4789.25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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695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；营养强化剂的使用应符合GB 14880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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加碳酸氢钠，加入或不加入乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、食用海盐、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、 γ -氨基丁酸、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、冰乙酸（冰醋酸）、乙基麦芽酚、葡萄糖酸锌、乳酸钙、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、谷氨酸钠（味精）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、牛磺酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、茉莉花提取液、金银花提取液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定

河南鑫洋饮品有限公司