



411754 S-2024



焦作市海之冠饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0002S-2024

无气苏打水饮料

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

焦作市海之冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市海之冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周建军。

本标准自实施之日起代替 Q/JHY 0002S-2022（备案号：411149S-2022）。

H N
Q B

无气苏打水饮料

1 范围

本标准规定了无气苏打水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入大麦粉、苦荞麦粉、薏米粉或水提物【以大麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种为原料，加入生活饮用水经浸泡、水煮提取、过滤】、茶粉或速溶茶粉（红茶粉、绿茶粉、白茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、抹茶粉、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 γ -氨基丁酸、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无气苏打水饮料。

产品根据所用辅料的不同分为：原味无气苏打水饮料、大麦味无气苏打水饮料、苦荞麦味无气苏打水饮料、薏米味无气苏打水饮料、红茶味无气苏打水饮料、绿茶味无气苏打水饮料、白茶味无气苏打水饮料、乌龙茶味无气苏打水饮料、黑茶味无气苏打水饮料、茉莉花茶味无气苏打水饮料、柠檬味无气苏打水饮料、青柠味无气苏打水饮料、西柚味无气苏打水饮料、玫瑰味无气苏打水饮料、香草味无气苏打水饮料、苹果味无气苏打水饮料、蓝莓味无气苏打水饮料、荔枝味无气苏打水饮料、薄荷味无气苏打水饮料、茉莉味无气苏打水饮料、干姜味无气苏打水饮料、葡萄味无气苏打水饮料、蜜桃味无气苏打水饮料、金桔柠檬味无气苏打水饮料、黄瓜柠檬味无气苏打水饮料、柠檬草味无气苏打水饮料、接骨木花味无气苏打水饮料、樱花味无气苏打水饮料、咖啡味无气苏打水饮料、茉莉绿茶味无气苏打水饮料、冰糖雪梨味无气苏打水饮料、淡竹叶味无气苏打水饮料、椰子味无气苏打水饮料、金银花味无气苏打水饮料、菊花味无气苏打水饮料、柠檬红茶味无气苏打水饮料、绿豆味无气苏打水饮料、红豆味无气苏打水饮料、芦荟味无气苏打水饮料、柠檬海盐无气苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 食用盐、食用海盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.15 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 大麦、苦荞麦、薏米、大麦粉、苦荞麦粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.21 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	透明均一液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	7.0~9.5	GB 5009.237
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
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
山梨酸钾（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	SN/T 3855 或 GB 5009.278
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；			

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
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：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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；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；新食品原料的使用应符合国家相关公告 的规定。

3 检验

出厂检测项目包括：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

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入大麦粉、苦荞麦粉、薏米粉或水提物【以大麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种为原料，加入生活饮用水经浸泡、水煮提取、过滤】、茶粉或速溶茶粉（红茶粉、绿茶粉、白茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、抹茶粉、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 γ -氨基丁酸、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无气苏打水饮料。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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市海之冠饮品有限公司