



410049S-2025



焦作佳仕利食品有限责任公司企业标准

Q/JJS 0002S-2025

无汽苏打水饮料

2025-01-06 发布

2025-01-06 实施

焦作佳仕利食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由焦作佳仕利食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李春红。

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、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。

根据辅料不同可分为不同产品。

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 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。
- 2.1.4 茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.6 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 食用盐、食用海盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.12 γ -氨基丁酸应符合原卫生部（2009 年 第 12 号）的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.16 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.21 食用香精应符合 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 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	具有苏打的刺激味，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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
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
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 ^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
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。

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
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
a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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、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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作佳仕利食品有限责任公司