



410899S-2025



洛阳康露饮品有限公司企业标准

Q/LKL 0001S-2025

无汽苏打水饮料

2025-03-20 发布

2025-03-20 实施

洛阳康露饮品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳康露饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王伊东。

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、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加或不添加食品添加剂【柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种】、食用盐，加入或不加入食用香精（芦荟香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、红牛香精、杂果香精、雪碧香精、薄荷香精、麦香香精、桃香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、山竹香精、樱桃香精、清凉香精中的一种或几种），经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打水饮料。

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 碳酸氢钠符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 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	透明液体	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	无色	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，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	6.0-8.5	GB 5009.237
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140

溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
环己氨基磺酸钠(甜蜜素) ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
注:*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加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
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: 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, 污染物限量应符合 GB 2762 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、净含量及允许短缺量、pH 值、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（经粗滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加或不添加食品添加剂【柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种】、食用盐，加入或不加入食用香精（芦荟香精、柠檬香精、西柚香精、蜜桃香精、苹果香精、玫瑰香精、红牛香精、杂果香精、雪碧香精、薄荷香精、麦香香精、桃香精、蓝莓香精、蔓越莓香精、山竹香精、樱桃香精、清凉香精中的一种或几种），经调配、杀菌、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳康露饮品有限公司