



4 12448S-2025



洛阳畅泉食品有限公司企业标准

Q/LCQ 0001S-2025

# 无气苏打水饮料

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

洛阳畅泉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳畅泉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张现坤、李帅佛、孙宏丽、杨成双、申陶。

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）、食用香精中的一种或几种】、食用盐中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无气苏打水饮料。

## 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） <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计）, 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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）、食用香精中的一种或几种】、食用盐中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌、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》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。

洛阳畅泉食品有限公司

H N  
Q B