



410593S-2024



焦作牧之源饮品有限公司企业标准

Q/JMZY 0005S-2024

苏打水饮品

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

焦作牧之源饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作牧之源饮品有限公司提出。

本标准由河南恒测质量检验检测科技有限公司和焦作牧之源饮品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：岳如梦、杜明宗、王进财。

H N

Q B

苏打水饮品

1 范围

本标准规定了苏打水饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、低聚果糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、索马甜、甘草酸铵、赤藓糖醇、食用盐、食用海盐、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）（抗氧化剂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、臭氧杀菌或热杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮品。

产品根据所用原料的不同分为：苏打水饮品、营养素强化苏打水饮品。

2 要求

2.1 原辅材料

- 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.8 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.9 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.10 索马甜应符合 GB 1886.321 的规定。
- 2.1.11 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 食用盐、食用海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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 维生素 E(dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.28 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的滋、气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	160~1350	GB 5009.92
锌 ^a (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14

铁 ^a , mg/kg		10~20	GB 5009.90
镁 ^a (以 Mg 计), mg/kg		30~60	GB 5009.241
维生素 B ₆ ^a , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
溴酸盐 ^b , mg/kg	≤	0.01	GB/T 5750.10
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
<p>a 仅限于添加该食品添加剂 (或该食品营养强化剂) 的产品。</p> <p>b 仅限于臭氧杀菌工艺生产的产品。</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
霉菌*, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。</p> <p>注 3: *指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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; 食品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（经粗滤、精滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、低聚果糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、索马甜、甘草酸铵、赤藓糖醇、食用盐、食用海盐、氯化钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）（抗氧化剂）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸亚铁、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、臭氧杀菌或热杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮品。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 饮品》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提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作牧之源饮品有限公司