

Q/DRS

云南淡定人生食品有限公司企业标准

Q/DRS 0001 S-2020

代替 Q/DRS 0001 S-2017

苏打饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030030S-2020
备案日期: 2020年04月29日

云南
备案
备案

2020-04-27发布

2020-04-29实施

云南淡定人生食品有限公司 发布

前　　言

我公司生产的苏打饮料是以纯净水为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打）、食品添加剂、食用香精，经调配、杀菌、灌装而成。根据食用香精的不同，分为原味、玫瑰、茉莉、柠檬、薄荷等品种。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/DRS 0001 S-2017《苏打饮料》。

本标准由云南淡定人生食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：尹家勇。

苏打饮料

1 范围

本标准规定了苏打饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以纯净水为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打）、食品添加剂、食用香精，经调配、杀菌、灌装而成的苏打饮料。根据食用香精的不同，分为原味、玫瑰、茉莉、柠檬、薄荷等品种。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

产品根据添加食用香精的不同，分为原味、玫瑰味、茉莉味、柠檬味、薄荷味等品种。

4 技术要求

4.1.1 原辅料要求

4.1.2 生产用水及原料用水：应符合 GB 19298 和 GB 5749 的规定。

4.1.3 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.4 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。

4.1.5 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

安全
03

表1 感官要求

项 目	指标要求	检验方法
性 状	均匀的透明溶液，无沉淀	取适量样品倒在洁净烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	无色透明	
气 味	具有苏打水独特清凉感，无异味	
滋 味	轻微香甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
组织形态	液体	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标要求	检验方法
pH 值	7.0~8.5	GB/T 5750.4

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 理化指标

项 目	指标要求	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定；

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

准备

月

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料同一班次，同一工艺，同一条生产线生产同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

抽样基数不少于 200 瓶，抽样数量为 18 瓶，分为二份，一份做检验，另一份留样备查。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由我厂检验部门按本标准进行检验合格，并附上产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，型式检验每年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有、有害、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。

章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

2020年04月14日

2020年04月14日