

T/SDIPSA

团 体 标 准

T/SDIPSA XXX—XXXX

天然苏打泉水

Natural soda spring water

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 生产加工过程卫生要求 3

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输、贮存 4

8 保质期 4

征求意见稿

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别相关专利的责任。

本文件由XXXX提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

征求意见稿

天然苏打泉水

1 范围

本文件规定了天然苏打泉水的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期等内容。

本文件适用于以符合生活饮用水卫生标准的地下天然水为主要原料，经过滤、杀菌、灌装等工艺处理制成的天然苏打泉水，不适用于饮用天然矿泉水。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 19304 食品安全国家标准 定型包装饮用水企业生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 5750（所有部分） 生活饮用水标准检验方法
GB/T 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
GB/T 191 包装储运图示标志
T/CNHAW 0002 饮用天然苏打水
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令2023年第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

天然苏打泉水 natural soda spring wat

从地下深处获取的碳酸氢盐型泉水，不含游离CO₂，呈弱碱性，未受污染或采取防污措施，其动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。

4 技术要求

4.1 原料要求

水源应符合 GB 5749 对生活饮用水水源的卫生要求。

4.2 生产工艺

商标质押融资各参与方应当遵循诚实信用原则，确保在各流程中提供的信息和提交的资料真实可靠。

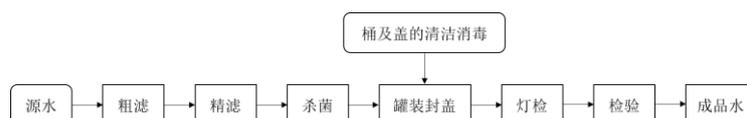


图 1 生产工艺流程图

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色度/度	≤ 10	GB/T 5750
浑浊度/NTU	≤ 1	
滋味和气味	具有低钠天然苏打水滑顺口感，口味纯正，无异味、无异味	
状态	允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

4.4.1 特征指标

特征指标应符合表2的规定。

表 2 特征指标

项目	要求	检验方法
碳酸氢盐/ (mg/L)	≥ 160	GB/T 8538
pH	≥ 7.2	

4.4.2 限量指标

限量指标应符合表3的规定。

表 3 限量指标

项目	要求	检验方法
四氯化碳/ (mg/L)	≤ 0.002	GB/T 5750
溴酸盐/ (mg/L)	≤ 0.01	
耗氧量 (以 O_2 计) / (mg/L)	≤ 2.0	
阴离子合成洗涤剂/ (mg/L)	≤ 0.3	
总 α 放射性, Bq/L	≤ 0.5	
总 β 放射性, Bq/L	≤ 1	

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
大肠菌群/ (cfu/mL)	5	0	0	GB 4789.3 平板计数法
铜绿假单胞菌/ (cfu/mL)	5	0	0	GB/T 8538
样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令2023年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法应符合JJF1070的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

每批随机抽取15瓶（桶），6瓶（桶）用于感官指标检测、净含量负偏差和理化指标检测；5瓶（桶）用于微生物检验；另4瓶（桶）留样备用。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、大肠菌群。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验项目正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- c) 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- d) 停产半年及以上，再恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）

不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合GB7718、GB28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 应符合GB8537中4.1的规定。

7.2.2 采用PET瓶（PC桶）包装；包装材料应符合GB 4806.7的规定。

7.3 运输

7.3.1 选用运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 10cm 以上（含）的垫板。

8 保质期

在符合7.4的条件下，开启封盖前，瓶装保质期不少于12个月，其他包装形式的保质期由企业自行确定。
