

ICS

# Q/HJSP

## 钦州市钦南区宏进食品有限公司企业标准

Q/HJSP 0001S—2022

---

### 凉白开(水)

2022 - 04 - 25 发布

2022 - 05 - 25 实施

---

钦州市钦南区宏进食品有限公司

发布

## 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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

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这些专利的责任。

本文件由钦州市钦南区宏进食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：何进。

本文件于2022年4月25日发布，2022年5月25日实施。

# 凉白开(水)

## 1 范围

本文件规定了凉白开(水)的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则,标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以深井水为原料,经粗滤、精滤、反渗透、杀菌、灌装等工艺加工制成的包装饮用水。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.4—2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 金属指标
- GB/T 5750.7 生活饮用水标准检验方法 有机物综合指标
- GB/T 5750.8 生活饮用水标准检验方法 有机物指标
- GB/T 5750.10 生活饮用水标准检验方法 消毒副产物指标
- GB/T 5750.11 生活饮用水标准检验方法 消毒剂指标
- GB/T 5750.13 生活饮用水标准检验方法 放射性指标
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
- GB 19304 食品安全国家标准 包装饮用水生产卫生规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 深井水

应符合GB 5749对生活饮用水水源的规定。

#### 4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色度/度 ≤	10
浑浊度/NTU ≤	1
状态	允许有极少量的矿物质沉淀
滋味、气味	无异味、无异嗅
杂质	无杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
余氯（游离氯）/（mg/L） ≤	0.05
四氯化碳/（mg/L） ≤	0.002
三氯甲烷/（mg/L） ≤	0.02
耗氧量（以O <sub>2</sub> 计）/（mg/L） ≤	2.0
溴酸盐/（mg/L） ≤	0.01
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
铅（以Pb计）/（mg/L） ≤	0.01
镉（以Cd计）/（mg/L） ≤	0.005
总砷（以As计）/（mg/L） ≤	0.008
亚硝酸盐（以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计）/（mg/L） ≤	0.005
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量		
	n	c	m
大肠菌群/(CFU/mL)	5	0	0
沙门氏菌/(/25 mL)	5	0	0
铜绿假单胞菌/(CFU/250 mL)	5	0	0

## 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 19304的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

#### 7.1.1 色度、浑浊度

按GB/T 5750.4—2006第1章、第2章规定的方法测定。

#### 7.1.2 状态

取100 mL试样，置于250mL锥形瓶中，迎光用正常视力观测其状态。

#### 7.1.3 滋味、气味

按GB/T 5750.4—2006第3章规定的方法测定。

#### 7.1.4 杂质

按GB/T 5750.4—2006第4章规定的方法测定。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 亚硝酸盐

按GB 8538规定的方法测定。

#### 7.2.2 余氯

按GB/T 5750.11规定的方法测定。

#### 7.2.3 四氯化碳

按GB/T 5750.8规定的方法测定。

#### 7.2.4 三氯甲烷、溴酸盐

按GB/T 5750.10规定的方法测定。

#### 7.2.5 耗氧量

按GB/T 5750.7规定的方法测定。

#### 7.2.6 阴离子合成洗涤剂

按GB/T 5750.4规定的方法测定。

#### 7.2.7 总 $\alpha$ 放射性、总 $\beta$ 放射性

按GB/T 5750.13规定的方法测定。

#### 7.2.8 铅、镉、总砷

按GB/T 5750.6规定的方法测定。

#### 7.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.3 微生物限量

#### 7.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 7.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 7.3.3 铜绿假单胞菌

按GB 8538规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工同一包装规格的产品为一组批。

### 8.2 抽样方法及数量

#### 8.2.1 瓶装水

抽样基数不得少于200瓶，每批随机抽取18瓶，将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

#### 8.2.2 桶装水

抽样基数不得少于100桶，每批随机抽取11桶，将所抽样品分成两份，1份（8桶）检验，1份（3桶）备查。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、净含量、大肠菌群。

8.3.2 检验项目全部符合本文件要求，并签发合格证后方可出厂。

#### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年生产应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的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要求时。

8.4.2 型式检验项目包括 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

#### 8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，该批产品判为合格。

8.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如复检结果仍有不符合本文件要求的，则判定该批产品为不合格。

### 9 包装、标签、标志、运输、贮存、保质期

#### 9.1 包装

9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

#### 9.2 标签、标志

9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。

9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

#### 9.4 贮存

9.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

#### 9.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，产品包装完好情况下，常温下产品保质期为：瓶装饮用水12个月，桶装饮用水3个月。

