

# 深圳市深圳标准促进会文件

深标促〔2020〕11号

## 关于印发《供深食品评价细则 包装饮用水》的通知

各成员单位：

现将《供深食品评价细则 包装饮用水》印发给你们，请各成员单位知悉，并遵照执行。

特此通知。



# 规 范 性 文 件

---

## 供深食品评价细则 包装饮用水

Shenzhen quality food evaluation criteria—Packaged drinking water

---

深圳市深圳标准促进会 发布

2020 年 08 月 21 日

## 前　　言

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：华测检测认证集团股份有限公司、深圳市标准技术研究院。

本文件主要起草人：丛嘉昕、王晓娅、朴美善、郭靖婷、何嘉燕、程曦。

本文件为首次制定。

# 供深食品评价细则 包装饮用水

## 1 范围

本文件规定了供深食品 包装饮用水评价的检验检测指标分类的原则及分类。  
本文件适用于对供深包装饮用水类产品的评价。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
GB/T 5750 生活饮用水标准检验方法  
GB 8538 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法  
GB 17323 瓶装饮用纯净水  
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水  
T/SZS 1870 供深食品 包装饮用水  
食物掺杂（金属杂质含量）规例（第132V章）

## 3 分类原则

根据风险评估中风险发生的可能性和风险发生后的影响程度确定产品的高危检验项目，结合食品和农产品生产实际操作惯例中使用的投入品及国家标准中的强制性指标，确定供深食品 包装饮用水检测指标的分类。检测指标共分为三类，一类指标为高风险项，二类指标为中风险项，三类指标为低风险项。

## 4 检测指标分类

### 4.1 一类指标

一类指标为必检项，企业在申请供深食品评价时，应提供表1、表2、表3中所列指标的检测报告。

表1 一类指标-感官要求

项目	要求	
	饮用纯净水	其他饮用水
浑浊度/NTU	≤ 1	≤ 1

表 2 一类指标-理化要求

指标类别	项目	要求	检验方法
理化要求 mg/L	余氯(游离氯) / (mg/L)	≤ 0.05	GB/T 5750
	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	
	挥发性酚(以苯酚计) <sup>a</sup> / (mg/L)	≤ 0.002	
	氰化物(以 CN-计) <sup>b</sup> / (mg/L)	≤ 0.05	
	阴离子合成洗涤剂 <sup>c</sup> / (mg/L)	≤ 0.3	
	总α放射性 <sup>c</sup> / (mg/L)	≤ 0.5	
	总β放射性 <sup>c</sup> / (mg/L)	≤ 1	
界限要求 <sup>d</sup>	锂 / (mg/L)	≥ 0.10	GB 8538
	锶 / (mg/L)	≥ 0.10	
	锌 / (mg/L)	≥ 0.10	
	偏硅酸 / (mg/L)	≥ 7.0	
	硒 / (mg/L)	0.005~0.01	
	溶解性总固体 / (mg/L)	50~1000	
	电导率 [(25±1) °C] / μS/cm	≥ 15	
a 仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水、其他饮用水。			
b 仅限于蒸馏法加工的饮用纯净水。			
c 仅限于以地表水或地下水为生产用源水加工的包装饮用水。			
d 仅限于饮用天然泉水，应有一项(或一项以上)指标符合规定。			

表 3 一类指标-安全要求

指标类别	物质名称	限量值	来源
污染物限量 mg/kg	镉 (Cadmium)	0.003	香港规例第 132V 章
	汞(以无机汞表示) (Mercury (expressed as inorganic mercury))	0.006	香港规例第 132V 章
	钡 (Barium)	1.3	香港规例第 132V 章
	铬 (Chromium)	0.05	香港规例第 132V 章
	镍 (Nickel)	0.07	香港规例第 132V 章
	硼 (Boron)	2.4	香港规例第 132V 章
	锑 (Antimony)	0.02	香港规例第 132V 章
	铜 (Copper)	2	香港规例第 132V 章
微生物限量	物质名称	采样方案 <sup>e</sup> 及限量值	来源

指标类别	物质名称	限量值				来源
		n	c	m	M	
食品安全国家标准要求						
	大肠菌群 (Coliform)	5	0	0	—	GB 19298
	铜绿假单胞菌 (Pseudomonas aeruginosa)	5	0	0	—	GB 19298
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。						

#### 4. 2 二类指标

二类指标为观察项。企业在申请供深食品评价时，如已有表4、表5中所列指标的检测报告，则与申请材料一并提交给促进会；如没有，则应在通过供深食品评价后的一年内提供。

表4 二类指标-感官要求

项目	要求	
	饮用纯净水	其他饮用水
色度/度	≤ 5	≤ 10
状态	无正常视力可见外来异物	允许有极少量的矿物质沉淀，无正常视力可见外来异物
滋味、气味	无异味、无异嗅	

表5 二类指标-安全要求

指标类别	物质名称	最大使用值	来源
食品安全国家标准要求			
食品添加剂使用量 g/kg	ε -聚赖氨酸盐酸盐 <sup>a</sup> ( ε -polylysine hydrochloride)	0.20	GB 2760
<sup>a</sup> 适用于包装饮用水			

#### 4. 3 三类指标

三类指标为鼓励项。企业在申请供深食品评价时，无须提供表6中所列物质的检测报告。但鼓励企业在其产品通过供深食品评价后对表6所列的物质进行检测，并将结果提交促进会。

表6 三类指标

指标类别	物质名称	最大使用值	来源
食品添加剂使用量 g/kg	硫酸镁 (Magnesium sulfate)	0.05	GB 2760
	硫酸锌 (Zinc sulfate)	0.006	GB 2760
	氯化钙 (Calcium chloride)	0.1	GB 2760
污染物限量 mg/kg	铀 (Uranium)	0.03	香港规例第 132V章

## 5 抽样检验方法

### 5.1 抽样方法

抽样方法按供深食品相关标准执行。

### 5.2 检验方法

检验方法按T/SZS 1870第5章规定执行。