



417142S-2020



焦作市夏朵名泉饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0001S-2020

# 苏打水饮料

2020-12-21 发布

2020-12-21 实施

焦作市夏朵名泉饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由焦作市夏朵名泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟娇娇。

H N

Q B

# 苏打水饮料

## 1 范围

本标准规定了苏打水饮料的分类、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）、碳酸氢钠为原料，加入柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（柑橘香精、柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、青梅香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、红豆薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、奇异果香精、茯苓香精、赤小豆香精、卡曼橘香精、胖大海香精、罗汉果香精、蜜瓜香精、黄瓜香精、山竹香精、金桔香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。

根据添加原料不同可分为：苏打水饮料、柑橘味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、香草味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、蓝莓味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、姜味苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、奶茶味苏打水饮料、桃绿茶味苏打水饮料、西柚红茶味苏打水饮料、青梅味苏打水饮料、黑加仑味苏打水饮料、西瓜味苏打水饮料、百香果味苏打水饮料、树莓味苏打水饮料、淡竹叶味苏打水饮料、菊花味苏打水饮料、金银花味苏打水饮料、红枣味苏打水饮料、雪梨味苏打水饮料、椰子味苏打水饮料、柳橙味苏打水饮料、石榴味苏打水饮料、樱桃味苏打水饮料、红豆味苏打水饮料、红豆薏米味苏打水饮料、绿豆味苏打水饮料、百合味苏打水饮料、山药味苏打水饮料、枸杞味苏打水饮料、草本味苏打水饮料、茯苓味苏打水饮料、赤小豆味苏打水饮料、卡曼橘味苏打水饮料、胖大海味苏打水饮料、罗汉果味苏打水饮料、蜜瓜味苏打水饮料、黄瓜味苏打水饮料、山竹味苏打水饮料、金桔味苏打水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柑橘香精、柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、青梅香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、红豆薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、奇异果香精、茯苓香精、赤小豆香精、卡曼橘香精、胖大海香精、罗汉果香精、蜜瓜香精、黄瓜香精、山竹香精、金桔香精应符合 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	均匀的透明液体，无沉淀	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品特有的舒爽味，无异味	
滋 味	微甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 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
pH值	6.0-8.5	GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
溴酸盐，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750.10

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
<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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌、酵母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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

苏打水饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤）、碳酸氢钠为原料，加入柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（柑橘香精、柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、青梅香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、红豆薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、奇异果香精、茯苓香精、赤小豆香精、卡曼橘香精、胖大海香精、罗汉果香精、蜜瓜香精、黄瓜香精、山竹香精、金桔香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，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、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市夏朵名泉饮品有限公司

QB