



412540S-2021



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/XYY 0061S-2021

苏打水饮料

2021-10-21 发布

2021-10-21 实施

新乡市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李小召、李萌萌、康永洲。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、柠檬酸、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、日向夏橘香精、玫瑰香精、青苹果香精、荔枝香精、薄荷香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、蜜桃香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、青瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的苏打水饮料。

按照原料、风味的不同，分为：苏打水饮料、锌强化苏打水饮料、香蜂草味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、日向夏橘味苏打水饮料、青苹果味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、干姜味苏打水饮料、白葡萄味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、白桃味苏打水饮料、金桔柠檬味苏打水饮料、青瓜味苏打水饮料、枇杷味苏打水饮料、西瓜味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、仙人掌味苏打水饮料、百里香味苏打水饮料、鼠尾草味苏打水饮料、柠檬草薄荷味苏打水饮料、接骨木花味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、咖啡味苏打水饮料、清香绿茶味苏打水饮料、醇香乌龙茶味苏打水饮料、石榴味苏打水饮料、洋甘菊味苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 氯化钾应符合 GB 25585 的规定
- 2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.9 食用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、日向夏橘香精、玫瑰香精、青苹果香精、荔枝香精、薄荷香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、蜜桃香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、青瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精）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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一烧杯中, 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	透明	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味; 滋味柔和, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量原料物质沉淀	

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	5.5~8.5	GB/T 5750.4
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖(蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐, μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
锌 ^a (以Zn计), mg/kg	3~20	GB 5009.14

注: ^a仅适用于锌强化苏打水饮料。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行;

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 值的样品件数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值;

*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 的规定。

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；营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

QB

编制说明

苏打水饮料是以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、赤藓糖醇、柠檬酸、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬香精、青柠香精、西柚香精、日向夏橘香精、玫瑰香精、青苹果香精、荔枝香精、薄荷香精、茉莉香精、干姜香精、白葡萄香精、蜜桃香精、白桃香精、金桔香精、枇杷香精、青瓜香精、西瓜香精、竹叶香精、仙人掌香精、百里香香精、鼠尾草香精、柠檬草香精、接骨木花香精、樱花香精、咖啡香精、绿茶香精、乌龙茶香精、石榴香精、洋甘菊香精、香蜂草香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的苏打水饮料。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 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：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。

新乡市优珍饮品有限公司

