



412541S-2021



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/XY 0070S-2021

# 苏打风味饮料

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

# 苏打风味饮料

## 1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、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、赤藓糖醇，添加速溶粉[速溶生姜粉、玉米须粉、余甘子粉、枳椇子粉、决明子粉、罗汉果粉、栀子粉、荷叶粉、杭白菊粉、蒲公英粉、橘皮（陈皮）粉、梨果仙人掌粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或几种]、柠檬酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、营养强化剂【葡萄糖酸锌、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、烟酸、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种】、鱼胶原蛋白肽、透明质酸钠、竹叶黄酮、食用香精（青柠香精、柠檬香精、西柚香精、橘香精、淡竹叶香精、干姜香精、玉米须香精、余甘子香精、枳椇子香精、决明子香精、罗汉果香精、栀子香精、荷叶香精、杭白菊香精、蒲公英香精、梨果仙人掌香精、绿茶香精、乌龙茶香精、枇杷香精、水蜜桃香精、桃花香精、樱花香精、西瓜香精、蜜瓜香精、西梅香精、陈皮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、包装而制成的苏打风味饮料。

按照原料、风味的不同，分为：苏打风味饮料（淡竹叶味）、锌强化苏打风味饮料、苏打风味饮料（柠檬味）、苏打风味饮料（西柚味）、苏打风味饮料（蜜桔味）、苏打风味饮料（干姜味）、苏打风味饮料（西梅味）、苏打风味饮料（玉米须味）、苏打风味饮料（余甘子味）、苏打风味饮料（枳椇子味）、苏打风味饮料（决明子味）、苏打风味饮料（罗汉果味）、苏打风味饮料（栀子味）、苏打风味饮料（荷叶味）（I型）、苏打风味饮料（荷叶味）（II型）、苏打风味饮料（陈皮味）、苏打风味饮料（杭白菊味）、苏打风味饮料（蒲公英味）、苏打风味饮料（梨果仙人掌味）、绿茶味苏打风味饮料、苏打风味饮料（乌龙茶味）、苏打风味饮料（枇杷味）、苏打风味饮料（水蜜桃味）、苏打风味饮料（桃花味）、苏打风味饮料（樱花味）、苏打风味饮料（西瓜味）、苏打风味饮料（蜜瓜味）。

## 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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.6 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。

2.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.8 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。

2.1.9 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.10 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.11 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 和国家卫生健康委公告 2020 年第 9 号的规定。

2.1.12 竹叶黄酮应符合卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。

2.1.13 速溶粉[速溶生姜粉、玉米须粉、余甘子粉、枳椇子粉、决明子粉、罗汉果粉、栀子粉、荷叶粉、杭白菊粉、蒲公英粉、橘皮（陈皮）粉、梨果仙人掌粉]应符合 GB 7101 的规定。

2.1.14 速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.15 食用香精（青柠香精、柠檬香精、西柚香精、橘香精、淡竹叶香精、干姜香精、玉米须香精、余甘子香精、枳椇子香精、决明子香精、罗汉果香精、栀子香精、荷叶香精、杭白菊香精、蒲公英香精、梨果仙人掌香精、绿茶香精、乌龙茶香精、枇杷香精、水蜜桃香精、桃花香精、樱花香精、西瓜香精、蜜瓜香精、西梅香精、陈皮香精）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，具有本品应有的色泽	
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
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
锌 <sup>a</sup> （以Zn计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
烟酸 <sup>a</sup> ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> <sup>a</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
左旋肉碱 <sup>a</sup> ，mg/kg	600~3000	GB 29989
<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。		

## 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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 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; 食品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。

## 编制说明

苏打风味饮料是以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠、赤藓糖醇，添加速溶粉[速溶生姜粉、玉米须粉、余甘子粉、枳椇子粉、决明子粉、罗汉果粉、栀子粉、荷叶粉、杭白菊粉、蒲公英粉、橘皮（陈皮）粉、梨果仙人掌粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉中的一种或几种]、柠檬酸、三氯蔗糖（蔗糖素）、营养强化剂【葡萄糖酸锌、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、烟酸、左旋肉碱（L-肉碱）中的一种或几种】、鱼胶原蛋白肽、透明质酸钠、竹叶黄酮、食用香精（青柠香精、柠檬香精、西柚香精、橘香精、淡竹叶香精、干姜香精、玉米须香精、余甘子香精、枳椇子香精、决明子香精、罗汉果香精、栀子香精、荷叶香精、杭白菊香精、蒲公英香精、梨果仙人掌香精、绿茶香精、乌龙茶香精、枇杷香精、水蜜桃香精、桃花香精、樱花香精、西瓜香精、蜜瓜香精、西梅香精、陈皮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、包装而制成的苏打风味饮料。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》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。

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