



412541S-2021



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/XYY 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                  |  |
| 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 | 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 |

## 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

