



412748S-2021



河南片断食品有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2021

---

# 苏打水饮料

2021-11-16 发布

2021-11-16 实施

---

河南片断食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南片断食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南片断食品有限公司。

本标准主要起草人：付长伟。

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，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（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、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、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、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、高温杀菌、过滤、灌装、包装而成的苏打水饮料。

根据添加原料不同可分为：原味苏打水饮料、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、森林果复合莓味苏打水饮料、桃绿茶味苏打水饮料、青梅味苏打水饮料、红牛味苏打水饮料、雪碧味苏打水饮料、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、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、蒲公英味苏打水饮料、胖大海味苏打水饮料、罗汉果味苏打水饮料、可乐味苏打水饮料、黄瓜味苏打水饮料、咖啡味苏打水饮料、金桔味苏打水饮料、红豆薏米味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、卡曼橘味苏打水饮料、莫吉托味苏打水饮料、海盐荔枝味苏打水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 食用香精（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、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、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、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精)应符合GB 30616的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235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,将本品倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽、性状、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、滋味 | 具有本品特有的舒爽味,微甜,无异味 |                                                           |
| 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                                         | 7.0~8.5 | GB/T 5750.4   |
| 总砷(以As计), mg/L                               | ≤ 0.2   | GB 5009.11    |
| 铅(以Pb计), mg/L                                | ≤ 0.3   | GB 5009.12    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> (安赛蜜), g/kg              | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.65  | GB 5009.97    |

注: a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

## 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 |
| 沙门氏菌, /25mL  | 5                     | 0  | 0               | —               | GB 4789.4         |
| *霉菌, CFU/mL  | ≤                     | 10 |                 |                 | GB 4789.15        |

|                                                                                                                                                                                   |   |    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|------------|
| *酵母，CFU/mL                                                                                                                                                                        | ≤ | 10 | GB 4789.15 |
| <p>注 1：*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>注 3：*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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881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

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

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤）、碳酸氢钠为原料，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（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、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、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、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、高温杀菌、过滤、灌装、包装而成的苏打水饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。

河南片断食品有限公司