



413285S-2021



河南科维生物食品有限公司企业标准

Q/HKW 0006S-2021

苏打饮料

2021-12-26 发布

2021-12-26 实施

河南科维生物食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南科维生物食品有限公司提出。

本标准由河南科维生物食品有限公司起草。

本标准主要起草人：汪昊松。

H N
Q B

苏打饮料

1 范围

本标准规定了苏打饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种）、木糖醇、甜菊糖苷、赤藓糖醇、天然薄荷脑（经浸泡、过滤）、重瓣红玫瑰（经浸泡、过滤）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、六偏磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、维生素 C、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精、茉莉花香精、日向夏橘香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，过滤，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的苏打饮料。其中苏打果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据原辅料不同可分为：苏打果味饮料、苏打风味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.8 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.9 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.10 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.26 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 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	液体	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、滋味	有本品特有的气味和滋味，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（仅限使用柠檬酸、DL-苹果酸的产品）	2.5~5.5	GB/T 5750.4
pH 值（仅限不使用柠檬酸、DL-苹果酸的产品）	6.5~9.5	GB/T 5750.4
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a （以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁的饮料）	≤	20	GB 5009.185
锌 ^b ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b （以Ca计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>^a仅适用于使用该食品添加剂的产品，其中对羟基苯甲酸酯类及其钠盐仅适用于苏打果味饮料。</p> <p>^b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 第二法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩蜜桃汁、浓缩菠萝汁中的一种或几种）、木糖醇、甜菊糖苷、赤藓糖醇、天然薄荷脑（经浸泡、过滤）、重瓣红玫瑰（经浸泡、过滤）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、六偏磷酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、维生素 C、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、食用香精（柠檬香精、苹果香精、芒果香精、雪梨香精、蜜桃香精、菠萝香精、葡萄糖味香精、薄荷香精、玫瑰香精、荷叶香精、竹叶香精、茉莉花香精、日向夏橘香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，过滤，臭氧杀菌，灌装，封口包装而成的苏打饮料。其中苏打果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中维生素 C 仅作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南科维生物食品有限公司