



410552S-2021



孟州市艺新纯净水厂企业标准

Q/MYC 0003S-2021

# 苏打风味饮料

2021-03-04 发布

2021-03-04 实施

孟州市艺新纯净水厂 发布

## 前 言

本标准由孟州市艺新纯净水厂提出并起草。

本标准起草人：李苗苗、张全战。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）中的一种或几种，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、食用盐、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）、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、青柠香精、荔枝香精、蓝莓香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、山竹香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、菠萝香精、西柚香精、芒果香蕉、葡萄香精、薄荷香精、竹叶香精、玫瑰香精、卡曼橘香精、玉竹香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

根据原辅料不同可分为：无汽苏打果味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、无汽苏打风味饮料、苏打柠檬味饮料、苏打蜜桃味饮料、苏打梨味饮料、苏打草莓味饮料、苏打苹果味饮料、苏打青柠味饮料、苏打卡曼橘味饮料、苏打荔枝味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打香蕉味饮料、苏打黑加仑味饮料、苏打猕猴桃味饮料、苏打山竹味饮料、苏打哈密瓜味饮料、苏打樱桃味饮料、苏打西瓜味饮料、苏打百香果味饮料、苏打西柚味饮料、苏打芒果味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打薄荷味饮料、苏打竹叶味饮料、苏打玫瑰味饮料、苏打玉竹味饮料、苏打果味饮料、苏打风味饮料、牛磺酸强化苏打风味饮料、锌强化苏打风味饮料、钙强化苏打风味饮料、营养素强化苏打风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 薄荷、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合的 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.12 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.13 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.17DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.23 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.25 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有苏打的刺激味，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
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 <sup>a</sup> (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 <sup>b</sup> , mg/kg		3.0~20.0	GB 5009.14
钙 <sup>b</sup> , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 <sup>a</sup> 仅适用于使用相应食品添加剂的产品; <sup>b</sup> 仅适用于使用该营养强化剂的产品; <sup>c</sup> 仅适用于使用浓缩苹果汁的产品; 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 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	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880

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、菌落总数、大肠菌群的检验。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（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）中的一种或几种，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、食用盐、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）、氯化钾、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、梨香精、草莓香精、苹果香精、青柠香精、荔枝香精、蓝莓香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、山竹香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、菠萝香精、西柚香精、芒果香蕉、葡萄香精、薄荷香精、竹叶香精、玫瑰香精、卡曼橘香精、玉竹香精中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 仅作用抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市艺新纯净水厂