



411061S-2021



三门峡果缘饮品有限公司企业标准

Q/SGY 0001S-2021

苏打水饮料

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

三门峡果缘饮品有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡果缘饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：水皓。

本标准自发布日期起替代 Q/SGY 0001S-2020。

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（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加或不添加聚葡萄糖、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、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、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、西柚香精、茉莉香精、清凉薄荷香精、青瓜香精、桃香精、水蜜桃香精、樱花香精、雪碧香精、梨香精、草莓香精、青柠香精、荔枝香精、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、芒果香蕉、葡萄香精、竹叶香精、卡曼橘香精、清凉剂香精、绿茶香精、冰红茶香精、长岛冰茶味中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。

根据原辅料不同可分为：原味苏打水饮料、青瓜薄荷味苏打水饮料、水蜜桃樱花苏打水饮料、西柚茉莉味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、蓝莓味苏打水饮料、雪梨味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、清凉薄荷味苏打水饮料、青瓜味苏打水饮料、桃味苏打水饮料、水蜜桃味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、雪碧味苏打水饮料、梨味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、香蕉味苏打水饮料、黑加仑味苏打水饮料、猕猴桃味苏打水饮料、山竹味苏打水饮料、哈密瓜味苏打水饮料、樱桃味苏打水饮料、西瓜味苏打水饮料、百香果味苏打水饮料、菠萝味苏打水饮料、芒果味苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、卡曼橘味苏打水饮料、清凉剂味苏打水饮料、绿茶味苏打水饮料、冰红茶味苏打水饮料、长岛冰茶味苏打水饮料、蜜桃樱花味苏打水饮料、高甜型原味苏打水饮料、牛磺酸强化苏打水饮料、锌强化苏打水饮料、钙强化苏打水饮料、营养素强化苏打水饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 牛磺酸应符合 GB 14759 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	6.0~8.5	GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278

磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg		3.0~20.0	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762; a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品; b 仅适用于使用该营养强化剂的产品; 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 ^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 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
注: 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, 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。

3 检验

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

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，添加或不添加聚葡萄糖、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、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、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、西柚香精、茉莉香精、清凉薄荷香精、青瓜香精、桃香精、水蜜桃香精、樱花香精、雪碧香精、梨香精、草莓香精、青柠香精、荔枝香精、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、芒果香蕉、葡萄香精、竹叶香精、卡曼橘香精、清凉剂香精、绿茶香精、冰红茶香精、长岛冰茶味中的一种或多种）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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。