



410940S-2021



河南省德润饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0021S-2021

苏打风味饮料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

河南省德润饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省德润饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱连忠、赵先奇、李村峰、谢伟艳。

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、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用盐、食用香精（柠檬香精、水蜜桃香精、梨香精中的一种）中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打风味饮料。

根据添加原料不同可分为：柠檬味苏打风味饮料、蜜桃味苏打风味饮料、雪梨味苏打风味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 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。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 食用香精（柠檬香精、水蜜桃香精、梨香精）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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一

色 泽	透明	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。
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,滋味柔和;酸甜可口,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	

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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以无水柠檬酸计), g/100mL	≤ 1.5	GB 12456
pH 值	2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

a 仅适用于添加该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 ^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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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;
*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 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；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、可溶性固形物、总酸、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。

H N

Q B

编制说明

苏打风味饮料以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用盐、食用香精（柠檬香精、水蜜桃香精、梨香精中的一种）中的几种，经调配、混合、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。

河南省德润饮品有限公司

Q B