



411224S-2021



新乡市甜太阳绿色饮品有限公司企业标准

Q/XTL 0002S-2021

苏打饮料

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

新乡市甜太阳绿色饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市甜太阳绿色饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈玉华。

本标准自发布实施之日起替代Q/XTL 0002S-2019。

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。

本标准适用于以自制纯净水（以生活饮用水为原料，经反渗透过滤）、碳酸氢钠为原料，添加柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、水蜜桃味香精、橙味香精、百香果香精、玫瑰香精、茉莉花香精、草莓香精、薄荷香精、绿茶香精、芒果香精中的一种或几种）、食用盐、氯化钾中的一种或几种，经调配混合、过滤、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的苏打饮料。

根据产品配料不同可将产品分为不同种类：无汽苏打饮料、原味苏打水饮料、柠檬味苏打饮料、青柠味苏打饮料、水蜜桃味苏打饮料、橙味苏打饮料、百香果味苏打饮料、玫瑰味苏打饮料、茉莉味苏打饮料、草莓味苏打饮料、薄荷味苏打饮料、绿茶味苏打饮料、芒果味苏打饮料、复合风味苏打饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水（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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（柠檬香精、青柠香精、水蜜桃味香精、橙味香精、百香果香精、玫瑰香精、茉莉花香精、草莓香精、薄荷香精、绿茶香精、芒果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 氯化钾应符合 GB 25585 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	具有本品应具有色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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
pH 值	7.0~9.0	GB/T 5750.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
溴酸盐, mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750.10
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
注 2: a 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
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。

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 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以自制纯净水（以生活饮用水为原料，经反渗透过滤）、碳酸氢钠为原料，添加柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食品用香精（柠檬香精、青柠香精、水蜜桃味香精、橙味香精、百香果香精、玫瑰香精、茉莉花香精、草莓香精、薄荷香精、绿茶香精、芒果香精中的一种或几种）、食用盐、氯化钾中的一种或几种，经调配混合、过滤、臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的苏打饮料。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市甜太阳绿色饮品有限公司

Q B