



411581S-2021



焦作市新雨康饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0002S-2021

苏打水饮料

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

焦作市新雨康饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市新雨康饮品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作市新雨康饮品有限公司。

本标准主要起草人：张连根。

本标准自发布实施之日代替标准号：Q/JXY 0002S-2019，备案号：411033S-2019，备案日期：2019-5-6
的标准。

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（经粗滤、精滤）、碳酸氢钠为原料，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、高温杀菌、过滤、灌装、包装而成的苏打水饮料。

根据添加原料不同可分为：原味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、香草味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、蓝莓味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、姜味苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、奶茶味苏打水饮料、森林果复合莓味苏打水饮料、桃绿茶味苏打水饮料、青梅味苏打水饮料、红牛味苏打水饮料、雪碧味苏打水饮料、黑加仑味苏打水饮料、西瓜味苏打水饮料、百香果味苏打水饮料、树莓味苏打水饮料、淡竹叶味苏打水饮料、菊花味苏打水饮料、金银花味苏打水饮料、红枣味苏打水饮料、雪梨味苏打水饮料、椰子味苏打水饮料、柳橙味苏打水饮料、石榴味苏打水饮料、樱桃味苏打水饮料、红豆味苏打水饮料、薏米味苏打水饮料、绿豆味苏打水饮料、百合味苏打水饮料、山药味苏打水饮料、枸杞味苏打水饮料、草本味苏打水饮料、茯苓味苏打水饮料、赤小豆味苏打水饮料、蒲公英味苏打水饮料、胖大海味苏打水饮料、罗汉果味苏打水饮料、可乐味苏打水饮料、黄瓜味苏打水饮料、咖啡味苏打水饮料、金桔味苏打水饮料、红豆薏米味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、卡曼橘味苏打水饮料、莫吉托味苏打水饮料、海盐荔枝味苏打水饮料。

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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 食用香精（柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓

香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精）应符合GB 30616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。

2.2 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	均匀的透明液体，无沉淀	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、性状、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	具有本品特有的舒爽味，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
pH 值	7.0~8.5	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

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
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

*霉菌，CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
注 1：*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。 注 3：*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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。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（经粗滤、精滤）、碳酸氢钠为原料，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、青柠香精、西柚香精、玫瑰香精、香草香精、苹果香精、蓝莓香精、荔枝香精、茉莉香精、姜味香精、葡萄香精、蜜桃香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精、红牛香精、雪碧香精、黑加仑香精、西瓜香精、百香果香精、树莓香精、淡竹叶香精、菊花香精、金银花香精、红枣香精、雪梨香精、椰子香精、柳橙香精、石榴香精、樱桃香精、红豆香精、薏米香精、绿豆香精、百合香精、山药香精、枸杞香精、草本香精、茯苓香精、赤小豆香精、蒲公英香精、胖大海香精、罗汉果香精、可乐香精、黄瓜香精、咖啡香精、金桔香精、樱花香精、卡曼橘香精、莫吉托香精、海盐香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、高温杀菌、过滤、灌装、包装而成的苏打水饮料。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》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市新雨康饮品有限公司

QB