



410622S-2022



焦作领冠食品饮料有限公司企业标准

Q/JLS 0002S-2022

# 苏打水饮料

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

焦作领冠食品饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作领冠食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许晓辉。

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（经过滤、杀菌、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、荔枝香精、卡曼橘香精、薄荷香精、竹叶香精、葡萄香精、草莓香精、猕猴桃香精、百香果香精、菠萝香精、火龙果香精、芒果香精、柚子香精、苹果味香精、金银花味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、蒲公英味香精、草本凉茶味香精、乳酸菌味香精、香草味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灌装、封口加工而成的苏打水饮料。

根据添加原料不同分为：原味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、卡曼橘味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料、猕猴桃味苏打水饮料、百香果味苏打水饮料、菠萝味苏打水饮料、火龙果味苏打水饮料、芒果味苏打水饮料、柚子味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、金银花味苏打水饮料、雪梨味苏打水饮料、樱桃味苏打水饮料、蒲公英味苏打水饮料、草本凉茶味苏打水饮料、乳酸菌味苏打凉茶饮料、香草味苏打水饮料。

## 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、荔枝香精、卡曼橘香精、薄荷香精、竹叶香精、葡萄香精、草莓香精、猕猴桃香精、百香果香精、菠萝香精、火龙果香精、芒果香精、柚子香精、苹果味香精、金银花味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、蒲公英味香精、草本凉茶味香精、乳酸菌味香精、香草味香精）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	均匀的透明液体，无沉淀	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	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的滋、气味、无异味	色泽、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
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	5.5~8.5	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，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

### 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

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。

注3: \*指标严于食品安全国家标准GB 7101。

### 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；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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、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（经过滤、杀菌、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、蜜桃香精、荔枝香精、卡曼橘香精、薄荷香精、竹叶香精、葡萄香精、草莓香精、猕猴桃香精、百香果香精、菠萝香精、火龙果香精、芒果香精、柚子香精、苹果味香精、金银花味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、蒲公英味香精、草本凉茶味香精、乳酸菌味香精、香草味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、灌装、封口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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及《2017 版其他饮料生产许可证审核细则》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作领冠食品饮料有限公司

QB