



411020S-2022



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0007S-2022

# 苏打饮料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南小趣领航食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

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。

本标准适用于以生活饮用水【经多介质过滤（石英砂过滤、活性炭过滤）、精密过滤、RO 反渗透制成】、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、氯化钾、食用盐中的几种，辅以柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（葡萄香精、荔枝香精、柚子香精、苹果香精、柠檬香精、冰凉香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苏打饮料。

根据产品原料不同分为：苏打饮料（原味）、苏打饮料（红西柚味）、苏打饮料（海盐荔枝味）、苏打饮料（玫瑰葡萄味）。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.5 维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.14 葡萄香精、柚子香精、荔枝香精、苹果香精、柠檬香精、冰凉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	液体饮料状态均匀	从样品中取出1瓶，将本品倒

色 泽	具有该产品应有的色泽	入一烧杯中，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，应符合表1的规定
气 味	具有该产品特有的气味，无异味	
滋 味	味微甜、微酸、具有该产品特有的气味、无异味	
杂 质	久置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
pH值	2.5~4.5	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
维生素B6 <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154

注：a仅限添加相应食品添加剂的产品检验；  
b仅限添加相应营养强化剂的产品检验。

### 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 <sup>a</sup> 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	10				
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：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，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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水【经多介质过滤（石英砂过滤、活性炭过滤）、精密过滤、RO 反渗透制成】、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、氯化钾、食用盐中的几种，辅以柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精（葡萄香精、荔枝香精、柚子香精、苹果香精、柠檬香精、冰凉香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口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/T 10789《饮料通则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》，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 GB7101 的规定。

河南小趣领航食品有限公司

Q B