



411124S-2022



三门峡果缘饮品有限公司企业标准

Q/SGY 0002S-2022

苏打风味饮料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

三门峡果缘饮品有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡果缘饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：水皓。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入果葡糖浆、食用葡萄糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 B₆、氯化钾、柠檬酸钾、食用盐、柠檬酸钠、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、食用香精（青桔香精、柠檬香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、西柚香精、茉莉香精、清凉薄荷香精、青瓜香精、桃香精、水蜜桃香精、樱花香精、雪碧香精、梨香精、草莓香精、青柠香精、荔枝香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、山竹香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、菠萝香精、芒果香蕉、葡萄香精、竹叶香精、卡曼橘香精、清凉剂香精、绿茶香精、冰红茶香精中的一种或多种），经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打风味饮料。

根据添加原料不同分为以下几种：青桔味苏打饮料、原味苏打饮料、青瓜薄荷味苏打饮料、水蜜桃樱花苏打饮料、西柚茉莉味苏打饮料、柠檬味苏打饮料、苹果味苏打饮料、玫瑰味苏打饮料、蓝莓味苏打饮料、雪梨味苏打饮料、西柚味苏打饮料、茉莉味苏打饮料、清凉薄荷味苏打饮料、青瓜味苏打饮料、桃味苏打饮料、水蜜桃味苏打饮料、樱花味苏打饮料、雪碧味苏打饮料、梨味苏打饮料、草莓味苏打饮料、青柠味苏打饮料、荔枝味苏打饮料、香蕉味苏打饮料、黑加仑味苏打饮料、猕猴桃味苏打饮料、山竹味苏打饮料、哈密瓜味苏打饮料、樱桃味苏打饮料、西瓜味苏打饮料、百香果味苏打饮料、菠萝味苏打饮料、芒果味苏打饮料、葡萄味苏打饮料、竹叶味苏打饮料、卡曼橘味苏打饮料、清凉剂味苏打饮料、绿茶味苏打饮料、冰红茶味苏打饮料、蜜桃樱花味苏打饮料、高甜型原味苏打饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.12 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	具有本品应有的色泽	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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	2.5~4.5	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
维生素B ₆ ^a ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

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	≤	20			GB 4789.15

酵母, CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4	

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

2.5 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 其他要求

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, 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: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入果葡糖浆、食用葡萄糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 B₆、氯化钾、柠檬酸钾、食用盐、柠檬酸钠、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、食用香精（青桔香精、柠檬香精、苹果香精、玫瑰香精、蓝莓香精、雪梨香精、西柚香精、茉莉香精、清凉薄荷香精、青瓜香精、桃香精、水蜜桃香精、樱花香精、雪碧香精、梨香精、草莓香精、青柠香精、荔枝香精、香蕉香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、山竹香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、菠萝香精、芒果香蕉、葡萄香精、竹叶香精、卡曼橘香精、清凉剂香精、绿茶香精、冰红茶香精中的一种或多种），经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打风味饮料。

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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡果缘饮品有限公司