



412135S-2022



河南省多源食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2022

苏打水饮料

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

河南省多源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省多源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘精龙。

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、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或者不加入柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装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、西柚味苏打水饮料、芒果味苏打水饮料、水蜜桃味苏打水饮料、雪梨味苏打水饮料、红枣味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、蓝莓味苏打水饮料、桔子味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、芦荟味苏打水饮料。

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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精）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、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，
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	

杂质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味
----	-----------	------

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 5009.237
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注：a仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

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：*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 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、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或者不加入柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮料。

鉴于目前没有国家及行业标准，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》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。

河南省多源食品有限公司