



412438S-2022



焦作市百氏轻泉食品饮料有限公司企业标准

Q/JBS 0002S-2022

苏打水饮料

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

焦作市百氏轻泉食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市百氏轻泉食品饮料有限公司提出。

本标准由焦作市百氏轻泉食品饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：李玉珍、武文峰。

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、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、山梨酸钾、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、青瓜味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、百香果香精、淡竹叶味香精、椰子味香精、金银花味香精、菊花味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、清凉香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、芦荟味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、茉莉绿茶味香精、红茶味香精、绿豆香精、红豆香精、薏米香精、冰糖雪梨味香精、甜橙味香精、芒果味香精、菠萝味香精、山楂味香精、乌梅味香精、草莓味香精、红枣味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、黄桃味香精、梨味香精、樱桃味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、枇杷味香精、山竹味香精、石榴味香精、番茄味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、无花果味香精、甘蔗味香精、桑葚味香精、乳酸菌味香精、核桃味香精、花生味香精、青梅味香精、乳味味香精、甜牛奶味香精、大麦茶味香精、黑加仑味香精、乌龙茶味香精、白兰瓜味香精、芝士味香精、可可味香精、桂花味香精、玲珑瓜味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮料。

产品根据所用原料的不同分为：原味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、青瓜味苏打水饮料、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、百香果味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、干姜味苏打水饮料、锌强化苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、金桔柠檬味苏打水饮料、黄瓜柠檬味苏打水饮料、柠檬草味苏打水饮料、接骨木花味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、咖啡味苏打水饮料、茉莉绿茶味苏打水饮料、冰糖雪梨味苏打水饮料、淡竹叶味苏打水饮料、椰子味苏打水饮料、金银花味苏打水饮料、菊花味苏打水饮料、柠檬红茶味苏打水饮料、绿豆味苏打水饮料、红豆味苏打水饮料、芦荟味苏打水饮料、柠檬海盐苏打水饮料、甜橙味味苏打水饮料、芒果味味苏打水饮料、菠萝味味苏打水饮料、山楂味味苏打水饮料、乌梅味味苏打水饮料、草莓味味苏打水饮料、红枣味味苏打水饮料、哈密瓜味味苏打水饮料、香蕉味味苏打水饮料、黄桃味味苏打水饮料、梨味味苏打水饮料、樱桃味味苏打水饮料、西瓜味味苏打水饮料、猕猴桃味味苏打水饮料、枇杷味味苏打水饮料、山竹味味苏打水饮料、石榴味味苏打水饮料、番茄味味苏打水饮料、木瓜味味苏打水饮料、火龙果味味苏打水饮料、无花果味味苏打水饮料、甘蔗味味苏打水饮料、桑葚味味苏打水饮料、乳酸菌味味苏打水饮料、核桃味味苏打水饮料、花生味味苏打水饮料、青梅味味苏打水饮料、乳味味味苏打水饮料、甜牛奶味味苏打水饮料、大麦茶味味苏打水饮料、黑加仑味味苏打水饮料、乌龙茶味味苏打水饮料、白兰瓜味味苏打水饮料、芝士味味苏打水饮料、可可味味苏打水饮料、桂花味味苏打水饮料、玲珑瓜味苏打水饮料。

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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 食用盐、食用海盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	具有产品应有的色泽	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，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	透明均一液态	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、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	6.5~9.5	GB/T 5750.4
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料 ≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	仅限添加三氯蔗糖的饮料 ≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料 ≤ 0.65	GB 5009.97

锌（以 Zn 计），mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料		3~20	GB 5009.14
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	仅限添加乙二胺四乙酸二钠的饮料	≤	0.03	SN/T 3855
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	仅限添加山梨酸钾的饮料	≤	0.5	GB 5009.28
溴酸盐，mg/L	仅限臭氧杀菌的饮料	≤	0.01	GB/T 5750.10
*指该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

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
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 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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; 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。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（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、山梨酸钾、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、葡萄糖酸锌、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、青瓜味香精、西柚味香精、玫瑰味香精、香草味香精、苹果味香精、蓝莓味香精、百香果香精、淡竹叶味香精、椰子味香精、金银花味香精、菊花味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、清凉香精、茉莉味香精、姜味香精、葡萄味香精、蜜桃味香精、金桔味香精、黄瓜味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、芦荟味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、茉莉绿茶味香精、红茶味香精、绿豆香精、红豆香精、薏米香精、冰糖雪梨味香精、甜橙味香精、芒果味香精、菠萝味香精、山楂味香精、乌梅味香精、草莓味香精、红枣味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、黄桃味香精、梨味香精、樱桃味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、枇杷味香精、山竹味香精、石榴味香精、番茄味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、无花果味香精、甘蔗味香精、桑葚味香精、乳酸菌味香精、核桃味香精、花生味香精、青梅味香精、乳味味香精、甜牛奶味香精、大麦茶味香精、黑加仑味香精、乌龙茶味香精、白兰瓜味香精、芝士味香精、可可味香精、桂花味香精、玲珑瓜味香精中的一种或几种）中的几种为原料，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《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》的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。

焦作市百氏轻泉食品饮料有限公司