



413549S-2023



博爱县喜多力饮品有限公司企业标准

Q/BXY 0016S-2023

风味苏打饮料

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

博爱县喜多力饮品有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县喜多力饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟旗、王环平。

H N
Q B

风味苏打饮料

1 范围

本标准规定了风味苏打饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤）为原料，添加碳酸氢钠，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、提取液[红茶、绿茶、黑茶、茉莉花茶、白茶、黄茶、乌龙茶、桂花茶、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、百合、胖大海、罗汉果、竹叶、薄荷、枸杞、荷叶、蒲公英、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄中的一种或几种]中的几种，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的风味苏打饮料。

根据添加原料不同可分为：红茶风味苏打饮料、绿茶风味苏打饮料、黑茶风味苏打饮料、茉莉花茶风味苏打饮料、白茶风味苏打饮料、黄茶风味苏打饮料、乌龙茶风味苏打饮料、桂花茶风味苏打饮料、菊花风味苏打饮料、金银花风味苏打饮料、百合风味苏打饮料、胖大海风味苏打饮料、罗汉果风味苏打饮料、竹叶风味苏打饮料、薄荷风味苏打饮料、枸杞风味苏打饮料、荷叶风味苏打饮料、蒲公英风味苏打饮料、玫瑰花风味苏打饮料、玫瑰茄风味苏打饮料

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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 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（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 26530 的规定。

2.1.8 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.9 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.10 白茶应符合 GB/T 26530 的规定。

2.1.11 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.12 乌龙茶应符合 GB/T 39563 的规定。

2.1.13 桂花茶应符合 GH/T 1117 的规定。

2.1.14 菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、百合、胖大海、罗汉果、竹叶、薄荷、枸杞、荷叶、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.16 玫瑰茄应符合原卫生部公告（2004 年第 17 号）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	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，在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。
气味与滋味	具有本品应有的气味与滋味，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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140或GB 5009.140

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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25 mL	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。 *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 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤）为原料，添加碳酸氢钠，添加柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、提取液[红茶、绿茶、黑茶、茉莉花茶、白茶、黄茶、乌龙茶、桂花茶、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、百合、胖大海、罗汉果、竹叶、薄荷、枸杞、荷叶、蒲公英、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄中的一种或几种]中的几种，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的风味苏打饮料。

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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

博爱县喜多力饮品有限公司