



413637S-2023



记忆（民权）葡萄酒业有限公司企业标准

Q/MJY 0002S-2023

苏打水饮料

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

记忆（民权）葡萄酒业有限公司 发布

前 言

本标准由记忆(民权)葡萄酒业有限公司提出。

本标准由记忆(民权)葡萄酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：林刘辉。

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、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、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、白桃味香精、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、桂花味香精、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、冰糖雪梨味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌（臭氧杀菌或热杀菌）、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、锌强化苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、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、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、葡萄味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、白桃味苏打水饮料、桂花味苏打水饮料、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、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。

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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
pH 值		6.0~9.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.25	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 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的饮料	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
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	GB 5009.278 或 SN/T 3855
溴酸盐，mg/L	仅限臭氧杀菌的饮料	≤ 0.01	GB/T 5750.10
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
注：*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 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 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、净含量及允许短缺量、pH 值、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、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、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、白桃味香精、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、桂花味香精、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、冰糖雪梨味香精中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌（臭氧杀菌或热杀菌）、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。

记忆(民权)葡萄酒业有限公司