



410243S-2023



洛阳大仁饮品有限公司企业标准

Q/LDY 0004S-2023

苏打风味饮料

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

洛阳大仁饮品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳大仁饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汤丽娟、李玉民。

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（经过滤、杀菌、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加食用盐（海盐）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、食品用香精[葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、苹果香精、柠檬香精、桃香精、金桔（橘）香精、青桔香精、椰子香精、百香果香精、梨香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、西瓜香精、芒果香精、香蕉香精、黑加仑香精、樱桃香精、卡曼橘香精、青梅味香精、西梅味香精、草莓香精中的一种或几种]中的几种，经调配、灌装、封口加工而成的苏打风味饮料。

根据产品原料不同分为：原味苏打风味饮料、红西柚味苏打风味饮料、海盐荔枝味苏打风味饮料、葡萄味苏打风味饮料、柠檬/青柠味苏打风味饮料、白桃/蜜桃味苏打风味饮料、金桔/金橘味苏打风味饮料、椰子/菠萝椰子味苏打风味饮料、百香果/百香果芭乐味苏打风味饮料、青桔味苏打风味饮料、梨味苏打风味饮料、蓝莓味苏打风味饮料、猕猴桃味苏打风味饮料、哈密瓜味苏打风味饮料、凤梨味苏打风味饮料、西瓜味苏打风味饮料、芒果味苏打风味饮料、香蕉味苏打风味饮料、黑加仑味苏打风味饮料、樱桃味苏打风味饮料、卡曼橘味苏打风味饮料、青梅味苏打风味饮料、西梅味苏打风味饮料、草莓味苏打风味饮料。

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 食用盐（海盐）应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.11 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.14 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。

2.1.15 食品用香精[葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、苹果香精、柠檬香精、桃香精、金桔（橘）香精、青桔香精、椰子香精、百香果香精、梨香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、西瓜香精、芒果香精、香蕉香精、黑加仑香精、樱桃香精、卡曼橘香精、青梅味香精、西梅味香精、草莓香精中的一种或几种]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	均匀一致的液体	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，品其滋味
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，允许有少量原料物质的沉淀	

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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
锌 ^b （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
维生素B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
注：a仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		
b 仅适用于添加该营养强化剂的产品。		

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 ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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。					

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。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、菌落总数、大肠菌群的检验。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、杀菌、反渗透）、碳酸氢钠为原料，添加食用盐（海盐）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、食品用香精[葡萄香精、荔枝香精、西柚香精、苹果香精、柠檬香精、桃香精、金桔（橘）香精、青桔香精、椰子香精、百香果香精、梨香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、凤梨香精、西瓜香精、芒果香精、香蕉香精、黑加仑香精、樱桃香精、卡曼橘香精、青梅味香精、西梅味香精、草莓香精中的一种或几种]中的几种，经调配、灌装、封口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。

洛阳大仁饮品有限公司