



410819S-2023



孟州市中弘发展食品有限公司企业标准

Q/MZFS 0002S-2023

苏打风味饮料

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

孟州市中弘发展食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市中弘发展食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：庞荣超。

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（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加碳酸氢钠，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、诱惑红、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、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、苹果味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精、冰凉味香精、青柠檬味香精、青桔味香精、椰子味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、西柚味香精、柠檬味香精、桃味香精、卡曼橘味香精、芒果味香精、百香果味香精、蔓越莓味香精、薄荷味香精、山竹味香精、樱桃味香精、复合水果味香精、青梅味香精、橙味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。

按照原料配方不同分为：苏打风味饮料、苏打果味饮料。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.13 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 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	液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
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 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a （以对羟基苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加碳酸氢钠，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩芒果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝味、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩青柠汁中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、诱惑红、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、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、苹果味香精、哈密瓜味香精、青梅味香精、桔子味香精、冰凉味香精、青柠檬味香精、青桔味香精、椰子味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、西柚味香精、柠檬味香精、桃味香精、卡曼橘味香精、芒果味香精、百香果味香精、蔓越莓味香精、薄荷味香精、山竹味香精、樱桃味香精、复合水果味香精、青梅味香精、橙味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口包装而制成的苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量 $\geq 2.5\%$ ）。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 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

孟州市中弘发展食品有限公司