



410771S-2023



新乡市大海金银花食品有限公司企业标准

Q/XDH 0003S-2023

无汽苏打水饮料

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

新乡市大海金银花食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王绍海、王彦峰。

H N
Q B

无汽苏打水饮料

1 范围

本标准规定了无汽苏打水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打），加入或不加入植物水煮提取物【金银花、胖大海、荷叶、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、薄荷、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、关山樱花中的一种或几种】、食用盐、食用海盐、氯化钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、 γ -氨基丁酸、维生素C（L-抗坏血酸或L-抗坏血酸钠）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁）、左旋肉碱（L-肉碱）、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、花卉香精、接骨木花味香精、香草味香精、淡竹叶味香精、薄荷味香精、清凉香精、柠檬草味香精、芦荟味香精、咖啡味香精、茶味香精、粮食味香精、冰糖雪梨味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、蜂蜜香精、植物香精、雪碧香精、苏打水香精中的一种或几种】、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打水饮料。

根据添加辅料不同，产品可分为：无汽苏打水饮料、营养素强化无汽苏打水饮料。

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（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 植物水煮提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 食用盐、食用海盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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（蔗糖素）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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.12 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

- 2.1.13木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告 2009 年第 12 号《关于批准初乳碱性蛋白等 6 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.15L-抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16L-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.17维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.18维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.19维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.20烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.22泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.23泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.24牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.25肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.26葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.27柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.28乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.29硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.30葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.31葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.32柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.33硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.34左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.35食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.41D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44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
性 状	液体	从样品中随机取出 1 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
pH 值		7.0~9.0	GB/T 5750. 4
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.3	GB 5009. 12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.5	GB 5009. 28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009. 28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.03	SN/T 3855 或 GB 5009. 278
^a 甜味剂	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	≤ 0.3	GB/T 5009. 140
	三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009. 263
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
^b 营养强化剂	维生素 C，mg/kg	250~500	GB 5009. 86
	维生素 B ₁ ，mg/kg	2~3	GB 5009. 84
	维生素 B ₆ ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009. 154
	维生素 B ₁₂ ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009. 285
	烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009. 89
	泛酸，mg/kg	1.1~2.2	GB 5009. 210
	牛磺酸，g/kg	0.4~0.6	GB 5009. 169
	肌醇，mg/kg	60~120	GB 5009. 270
	钙（以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009. 92

	铁（以 Fe 计），mg/kg	10~20	GB 5009. 90
	锌（以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009. 14
	镁（以 Mg 计），mg/kg	30~60	GB 5009. 241
	左旋肉碱（L-肉碱），mg/kg	600~3000	GB 29989 或 SN/T 5146
c 锡（以 Sn 计），mg/kg ≤		150	GB 5009. 16
锌、铁、铜总和,mg/L ≤		20（仅适用于金属罐装的产品）	GB 5009. 13、 GB 5009. 14、 GB 5009. 90
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； b 仅适用于添加该种营养强化剂的产品； c 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。			

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：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 *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的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、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。

H N

Q B

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（小苏打），加入或不加入植物水煮提取物【金银花、胖大海、荷叶、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、薄荷、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、关山樱花中的一种或几种】、食用盐、食用海盐、氯化钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、木糖醇、 γ -氨基丁酸、维生素 C（L-抗坏血酸或 L-抗坏血酸钠）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）、牛磺酸、肌醇、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁）、左旋肉碱（L-肉碱）、食品用香精【水果香精、蔬菜香精、花卉香精、接骨木花味香精、香草味香精、淡竹叶味香精、薄荷味香精、清凉香精、柠檬草味香精、芦荟味香精、咖啡味香精、茶味香精、粮食味香精、冰糖雪梨味香精、瓜拉纳香精（含瓜拉纳提取物）、蜂蜜香精、植物香精、雪碧香精、苏打水香精中的一种或几种】、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无汽苏打水饮料。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市大海金银花食品有限公司