



411810S-2023



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0007S-2023

苏打饮料

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南小趣领航食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

H N

Q B

苏打饮料

1 范围

本标准规定了苏打饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水【经多介质过滤（石英砂过滤、活性炭过滤）、精密过滤、RO 反渗透制成】、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、氯化钾、食用盐（海盐）、浓缩椰子水、梨果仙人掌粉、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）（抗氧化剂）、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、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、草莓香精、梨香精、仙人掌香精、卡曼橘香精、大麦香精（含大麦茶提取物）、麦芽香精、菊花香精、金银花香精、绿茶香精、薄荷香精、青草香精、玫瑰香精、冰凉香精中的一种或几种】中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苏打饮料。

根据产品原料不同分为：苏打饮料（原味）、苏打饮料（红西柚味）、苏打饮料（海盐荔枝味）、苏打饮料（葡萄味）、苏打饮料（柠檬/青柠味）、苏打饮料（白桃/蜜桃味）、苏打饮料（金桔/金橘味/卡曼橘味）、苏打饮料（椰子/菠萝椰子味）、苏打饮料（百香果/百香果芭乐味）、苏打饮料（青桔味）、苏打饮料（仙人掌味）、苏打饮料（大麦茶味）、苏打饮料（草莓/白草莓味）、苏打饮料（苹果/青苹果味）、苏打饮料（菊花/小雏菊味）、苏打饮料（金银花/金银花绿茶味）、苏打饮料（薄荷/青草薄荷味）、苏打饮料（玫瑰味）。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.11 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.13 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.14 维生素B₆(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 25540的规定。
- 2.1.23 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、草莓香精、梨香精、仙人掌香精、卡曼橘香精、大麦香精(含大麦茶提取物)、麦芽香精、菊花香精、金银花香精、绿茶香精、薄荷香精、青草香精、玫瑰香精、冰凉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 梨果仙人掌粉应符合 GB/T 29602 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	液体饮料状态均匀	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，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，应符合表1的规定
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	久置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	2.5~4.5	GB 5009.237

仙人掌味、大麦茶味、菊花/小雏菊味、金银花/金银花 绿茶味、薄荷/青草薄荷味		6.5~8.5	GB 5009.237
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
锌（以Zn计） ^b ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：a仅限添加相应食品添加剂的产品检验； b仅限添加相应营养强化剂的产品检验。			

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		
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。					
注3：*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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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【经多介质过滤（石英砂过滤、活性炭过滤）、精密过滤、RO 反渗透制成】、碳酸氢钠为原料，添加果葡糖浆、氯化钾、食用盐（海盐）、浓缩椰子水、梨果仙人掌粉、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸锌、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）（抗氧化剂）、谷氨酸钠（味精）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、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、草莓香精、梨香精、仙人掌香精、卡曼橘香精、大麦香精（含大麦茶提取物）、麦芽香精、菊花香精、金银花香精、绿茶香精、薄荷香精、青草香精、玫瑰香精、冰凉香精中的一种或几种】中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苏打饮料。

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》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》，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 GB7101 的规定。

河南小趣领航食品有限公司

QB