



411983S-2023



焦作市乐啡生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0003S-2023

# 苏打风味饮料

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

焦作市乐啡生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市乐啡生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马立新。

本标准自发布实施日起替代：Q/JLSK 0003S-2023(备案号：410578S-2023)。

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、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁、浓缩椰子水中的一种或几种）、果酱（蓝莓果酱、草莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、水蜜桃果酱、西柚果酱、菠萝果酱、蔓越莓果酱、樱桃果酱中的一种或几种）、金银花提取物、怀菊花提取物、乳粉、椰纤果、乳酸、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、琼脂、磷酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）、乳酸钙、葡萄糖酸锌、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、乳酸菌（动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳脂乳球菌中的一种或几种）、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、金桔味香精、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、苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、卡曼橘味香精、金银花味香精、芒果味香精、百香果味香精、蔓越莓味香精、薄荷味香精、麦香味香精、山竹味香精、樱桃味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、石榴味香精、茉莉味香精、茶味香精、雪梨味香精、玫瑰味香精、桂花味香精、西瓜味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、菠萝味香精、青梅味香精、橙味香精、黑加仑味香精、菊花味香精、酸奶味香精，牛奶味香精、奶油香草味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而制成的杀菌型苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量≥2.5%）。

按照原料配方不同分为：苏打风味饮料、苏打果味饮料、营养强化苏打风味饮料、营养强化苏打果味饮料。

## 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 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.5 金银花提取物、怀菊花提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.20 肌醇(环己六醇)应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.21 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.22 维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.23 维生素 B<sub>12</sub>(氰钴胺)应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.24 维生素 E(dl- $\alpha$ -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.25 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.26 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.30 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.33 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.39 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.40 磷酸应符合 GB 1886.15 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 <sup>a</sup> (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
肌醇 <sup>b</sup> , mg/kg	60~120	GB 5009.270
烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
钙 <sup>b</sup> , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
维生素 E <sup>b</sup> , mg/kg	10~40	GB 5009.82

锌 <sup>b</sup> , mg/kg		3~20	GB 5009.14
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
溴酸盐, μg/L	≤	10	GB/T 5750.10

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;

b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测;

c 仅适用于添加浓缩苹果汁产品的检测。

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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、浓缩苹果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩桔子汁、浓缩椰子水中的一种或几种）、果酱（蓝莓果酱、草莓果酱、芒果果酱、柠檬果酱、水蜜桃果酱、西柚果酱、菠萝果酱、蔓越莓果酱、樱桃果酱中的一种或几种）、金银花提取物、怀菊花提取物、乳粉、椰纤果、乳酸、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、磷酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、牛磺酸、肌醇（环己六醇）、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（dl-α-醋酸生育酚）、乳酸钙、葡萄糖酸锌、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、乳酸菌（动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、德氏乳杆菌保加利亚亚种、乳脂乳球菌中的一种或几种）、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、金桔味香精、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、苹果味香精、柠檬味香精、桃味香精、卡曼橘味香精、金银花味香精、芒果味香精、百香果味香精、蔓越莓味香精、薄荷味香精、麦香味香精、山竹味香精、樱桃味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、石榴味香精、茉莉味香精、茶味香精、雪梨味香精、玫瑰味香精、桂花味香精、西瓜味香精、黄瓜味香精、樱花味香精、菠萝味香精、青梅味香精、橙味香精、黑加仑味香精、菊花味香精、酸奶味香精，牛奶味香精、奶油香草味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口包装而制成的杀菌型苏打风味饮料（其中苏打果味饮料果汁含量≥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。