



413170S-2024



孟州市艺新纯净水厂企业标准

Q/MYC 0003S-2024

苏打风味饮料

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

孟州市艺新纯净水厂 发布

前 言

本标准由孟州市艺新纯净水厂提出并起草。

本标准起草人：李苗苗、张全战。

本标准替代 Q/MYC 0003S-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（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁、沙棘汁、甘蔗汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、植物提取物[绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种的水提物]、茶叶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黑茶、黑茶中的一种或几种）的浓缩液或茶粉、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸中的一种或几种，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、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）、氯化钾、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酸或烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、硫酸镁、碳酸镁、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打风味饮料。

根据原辅料不同可分为：苏打风味饮料、无汽苏打果味饮料、苏打果味饮料、营养素强化苏打风味饮料、营养素强化苏打果味饮料。

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 薄荷、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 茶叶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 茶粉应符合 QB/T 4067 或 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）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）的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合的 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.17 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.19 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.29 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.30 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.31 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.33 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

- 2.1.35 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.36 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有苏打的刺激味，微甜、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	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
牛磺酸 ^b , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg	3.0~20.0	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg	160~1350	GB 5009.92
烟酸 ^b , mg/kg	3.0~18.0	GB 5009.89
镁 ^b , mg/kg	30~60	GB 5009.241
维生素 E ^b (dl-α-醋酸生育酚), mg/kg	10~40	GB 5009.82
维生素 B ₆ ^b (盐酸吡哆醇), mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b (氰钴胺), μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217 或 GB 5009.285
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品；

^b仅适用于使用该营养强化剂的产品；

^c仅适用于使用浓缩苹果汁的产品；

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，新食品原料和食药物质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、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（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁、沙棘汁、甘蔗汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、植物提取物[绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茶萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种的水提物]、茶叶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黑茶、黑茶中的一种或几种）浓缩液或茶粉、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸中的一种或几种，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、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）、氯化钾、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（盐酸氰钴胺）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酸或烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、硫酸镁、碳酸镁、食用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

孟州市艺新纯净水厂