



413045S-2024



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/XY 0089S-2024

苏打水饮料

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

新乡市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李小召、李萌萌、康永洲。

HN

QB

苏打水饮料

1 范围

本标准规定了苏打水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、赤藓糖醇、柠檬酸、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖酸锌、聚葡萄糖、茉莉花茶提取液（浓缩液）、茉莉花提取液（浓缩液）、乌龙茶提取液（浓缩液）、绿茶提取液（浓缩液）、桂花提取液（浓缩液）、速溶茉莉花粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶桂花粉、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、日向夏橘味香精、玫瑰味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、干姜味香精、白葡萄味香精、蜜桃味香精、白桃味香精、金桔味香精、枇杷味香精、青瓜味香精、西瓜味香精、竹叶味香精、仙人掌味香精、百里香味香精、鼠尾草味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、香蜂草味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、绿茶味香精、松针味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打水饮料。

按照原料、风味的不同，分为：苏打水饮料（I型）：苏打水饮料、锌强化苏打水饮料、香蜂草味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、日向夏橘味苏打水饮料、青苹果味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、茉莉花味苏打水饮料、茉莉花茶味苏打水饮料、乌龙茶味苏打水饮料、绿茶味苏打水饮料、桂花乌龙茶味苏打水饮料、干姜味苏打水饮料、白葡萄味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、白桃味苏打水饮料、金桔柠檬味苏打水饮料、枇杷味苏打水饮料、青瓜味苏打水饮料、西瓜味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、仙人掌味苏打水饮料、百里香味苏打水饮料、鼠尾草味苏打水饮料、柠檬草薄荷味苏打水饮料、接骨木花味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、咖啡味苏打水饮料、清香绿茶味苏打水饮料、醇香乌龙茶味苏打水饮料、石榴味苏打水饮料、洋甘菊味苏打水饮料、香蜂草味苏打水饮料、薄荷松针味苏打水饮料、薄荷青竹味苏打水饮料；苏打水饮料（II型）：茉莉花茶苏打水饮料、茉莉花苏打水饮料、乌龙茶苏打水饮料、绿茶苏打水饮料、桂花乌龙茶苏打水饮料；苏打水饮料（III型）：茉莉花茶苏打水饮料、茉莉花苏打水饮料、乌龙茶苏打水饮料、绿茶苏打水饮料、桂花乌龙茶苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料

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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定
- 2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.11 茉莉花提取液（浓缩液）、桂花提取液（浓缩液）应符合 GB/T 31326 或 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 茉莉花茶提取液（浓缩液）、乌龙茶提取液（浓缩液）、绿茶提取液（浓缩液）、桂花乌龙茶提取液（浓缩液）应符合 GB/T 31326 或 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.13 速溶茉莉花粉、速溶桂花粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.15 食用味香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、日向夏橘味香精、玫瑰味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、干姜味香精、白葡萄味香精、蜜桃味香精、白桃味香精、金桔味香精、枇杷味香精、青瓜味香精、西瓜味香精、竹叶味香精、仙人掌味香精、百里香味香精、鼠尾草味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、香蜂草味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、绿茶味香精、松针味香精）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	均匀状液体	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	透明	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味；滋味柔和，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	6.5~9.0	GB/T 5750.4
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖（蔗糖素） ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
溴酸盐，μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
锌 ^a （以Zn计），mg/kg		3~20	GB 5009.14
注： ^a 仅适用于锌强化苏打水饮料。 ^b 仅适用于添加该食品添加剂的苏打水饮料。			

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	GB4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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 4789.25 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 值的样品件数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
*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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

苏打水饮料是以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、赤藓糖醇、柠檬酸、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖酸锌、聚葡萄糖、茉莉花茶提取液（浓缩液）、茉莉花提取液（浓缩液）、乌龙茶提取液（浓缩液）、绿茶提取液（浓缩液）、桂花提取液（浓缩液）、速溶茉莉花粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶桂花粉、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、日向夏橘味香精、玫瑰味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、干姜味香精、白葡萄味香精、蜜桃味香精、白桃味香精、金桔味香精、枇杷味香精、青瓜味香精、西瓜味香精、竹叶味香精、仙人掌味香精、百里香味香精、鼠尾草味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、香蜂草味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、绿茶味香精、松针味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打水饮料。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/T 10789《饮料通则》、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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

新乡市优珍饮品有限公司