



4 10406S-2024



三门峡果缘饮品有限公司企业标准

Q/SGY 0002S-2024

苏打风味饮料

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

三门峡果缘饮品有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡果缘饮品有限公司提出并起草。
本标准起草人：水皓。

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，加入或不加入果葡糖浆、赤藓糖醇、食用葡萄糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、氯化钾、柠檬酸钾、海盐、柠檬酸钠、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、人参粉（人工种植5年以下）、绿茶粉、瓜拉纳提取物、L-肉碱酒石酸盐、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、肌醇、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素D₂（麦角钙化醇）中的一种或多种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打风味饮料。

根据添加原料不同分为以下几种：营养强化苏打风味饮料、以水果品种进行命名，如青桔味苏打饮料、青瓜薄荷味苏打饮料、西柚茉莉味苏打饮料等等。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.12 海盐应符合 DB32/T 3184 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.19 人参粉、绿茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 瓜拉纳提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 L-肉碱酒石酸盐应符合 GB 1903.60 的规定。
- 2.1.22 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.24 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.25 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.26 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.29 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.30 维生素 E (d1- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.31 维生素 D₂ (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
pH 值	2.5~4.5	GB/T 5750.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
L-肉碱酒石酸盐 ^a , mg/kg		600~3000	GB 29989
牛磺酸 ^a , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^a , mg/kg		3~20	GB 5009.14
烟酸 ^a , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^a , mg/kg		6~120	GB 5009.270
维生素 C(抗坏血酸) ^a , mg/kg		250~500	GB 5009.86
维生素 B ₁ ^a , mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ ^a , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^a , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 E ^a , mg/kg		10~40	GB 5009.82
维生素 D ₂ ^a , μg/kg		2~10	GB 5009.82
注: *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和食品营养强化剂的产品检验; 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
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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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；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：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经净化、过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入果葡糖浆、赤藓糖醇、食用葡萄糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、木糖醇、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、氯化钾、柠檬酸钾、海盐、柠檬酸钠、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精、人参粉（人工种植5年以下）、绿茶粉、瓜拉纳提取物、L-肉碱酒石酸盐、牛磺酸、葡萄糖酸锌、烟酸、肌醇、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₁（盐酸硫胺）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚）、维生素D₂（麦角钙化醇）中的一种或多种，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》要求制订本企业标准，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。

三门峡果缘饮品有限公司