



411273S-2024



河南孟氏生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0004S-2024

苏打水饮料

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

河南孟氏生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南孟氏生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟甜毅。

H N

Q B

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐（海盐）、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、葡萄糖酸锌、乳酸钙、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）、谷氨酸钠（味精）、维生素 B₁₂（盐酸吡哆醇）、烟酸、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、蜂蜜、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花中的一种或多种）、叶黄素酯、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苏打水饮料。

根据产品原料不同分为：苏打水饮料（原味）、苏打水饮料（纯苏打味）、苏打水饮料（红西柚/西柚味）、苏打水饮料（海盐荔枝味）、苏打水饮料（蓝莓味）、苏打水饮料（柠檬/青柠味）、苏打水饮料（白桃/蜜桃味）、苏打水饮料（金桔/金橘味）、苏打水饮料（椰子/菠萝椰子味）、苏打水饮料（百香果/百香果芭乐味）、苏打水饮料（青桔味）、苏打水饮料（茉莉花味）、苏打水饮料（玫瑰花味）、苏打水饮料（栀子花味）、苏打水饮料（薄荷味）、苏打水饮料（菊花味）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.3 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.4 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.10 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花）提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、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	≤ 0.3	GB 5009.12
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.298

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		3~20	GB 5009.14
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^a , mg/kg		30~60	GB 5009.241
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
维生素 B ₆ ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217 或 GB 5413.14
维生素 E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
注: ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。 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	采集方案 ^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			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/T 4789.21 执行;					
注 2: *该项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

生产加工过程卫生要求应符合 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; 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；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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐（海盐）、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、葡萄糖酸锌、乳酸钙、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）、谷氨酸钠（味精）、维生素 B₁₂（盐酸吡哆醇）、烟酸、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、蜂蜜、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花中的一种或多种）、叶黄素酯、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苏打水饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

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。

河南孟氏生物科技有限公司