



411585S-2024



河南星河饮品有限责任公司企业标准

Q/HXY 0002S-2024

苏打水饮料

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

河南星河饮品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南星河饮品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：于文静、王艳晓、肖典典、李慧芳、王献献。

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、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打），加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、食用海盐、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、冰醋酸（冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、天然薄荷脑、重瓣红玫瑰（经浸泡、过滤）、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精、葡萄糖酸锌中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌（臭氧杀菌或热杀菌）、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮料。

根据所用原辅料不同产品分为不同产品：苏打水饮料、锌强化苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.4 食用盐、食用海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.6 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.26 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.27 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.30 维生素 C (抗坏血酸)应符合 GB 14754 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	均匀一致的液体	随机从样品中取出 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	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，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	5.5~9.0	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(AK 糖) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a , g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
锌(以Zn计) ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
溴酸盐 ^c , μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
<p>注：1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测；</p> <p>2、b 仅限添加葡萄糖酸锌的产品检测；</p> <p>3、c 仅适用于臭氧杀菌工艺制成的产品检测；</p> <p>4、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。</p>			

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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>2、*霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。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、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打），加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、木糖醇、赤藓糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、食用海盐、氯化钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、冰醋酸（冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、天然薄荷脑、重瓣红玫瑰（经浸泡、过滤）、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精、葡萄糖酸锌中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌（臭氧杀菌或热杀菌）、灌装、封口、包装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》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

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。

河南星河饮品有限责任公司