



孟州市润泉饮品有限公司企业标准

Q/MRY 0003S-2025

苏打水饮料

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

孟州市润泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市润泉饮品有限公司提出并起草。 本标准起草人:路杰、籍会霞。

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),添加或不添加浓缩果汁、天然薄荷脑、维生素 C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、木糖醇、赤藓糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰醋酸(冰乙酸)、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖(蔗糖素)、甜菊糖苷、塔格糖、D-阿洛酮糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、硫酸镁、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 B₁₂(氰钴胺)、维生素 E(d1-a-醋酸生育酚)、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食品用香精中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。

根据所用原辅料不同分为不同产品。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 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 塔格糖 塔格糖应符合 QB/T 4613 的规定。
- 2.1.27 D-阿洛酮糖应符合国家卫健委《关于 D-阿洛酮糖等 20 种"三新食品"的公告》(2025 年第4号)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 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.31 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.32 维生素 E (dl-α-醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.33 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.36 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,
色泽	原料物质应有的颜色	将本品倒入一洁净烧杯中,自
气、滋味	原料物质应有的气、滋味,酸甜适口、无异味	然光下用肉眼观察色泽及性
	无正常视力可见外来杂质,允许有少量原料物质	状及杂质,嗅其气味,然后以
杂 质	沉淀	温开水漱口,品其滋味

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

		1	
铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.3	GB 5009. 12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) [°] ,g/kg	€	0.6	GB 5009. 263
乙酰磺胺酸钾(AK糖)。, 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)°,g/kg	€	0. 65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ª,g/kg	\leq	0. 25	GB 5009.298
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a ,g/kg	\leq	0. 2	SN/T 3854
山梨酸钾(以山梨酸计)°, g/kg	\leq	0. 5	GB 5009. 28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg	\leq	1. 0	GB 5009.28
锌(以 Zn 计) ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 b, mg/kg		30~60	GB 5009. 241
钙 b (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009. 92
维生素 B。(盐酸吡哆醇) b, mg/kg		0.4~1.6	GB 5009. 154
维生素 B ₁₂ (氰钴胺) ^b , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
乙二胺四乙酸二钠 ª,g/kg	€	0. 03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
磷酸盐(以 PO4³-计)³, g/kg	€	5. 0	GB 5009. 256
溴酸盐°, μg/L	\leq	10	GB/T 5750.10
展青霉素, μg/kg (适用于添加苹果、山楂及其制品的产品)	\leq	20	GB 5009. 185
N GITHT CHICA DISEASINA DIN NO.			

注: 1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测;

- 2、b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测;
- 3、c 仅适用于臭氧杀菌工艺制成的产品检测;
- 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

	采样方案 ^a 及限量				
项目	n	С	m	M	检验方法
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

- 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。
- 2、*霉菌、酵母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。

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),添加或不添加浓缩果汁、天然薄荷脑、维生素 C(抗坏血酸)(抗氧化剂)、木糖醇、赤藓糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰醋酸(冰乙酸)、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖(蔗糖素)、甜菊糖苷、塔格糖、D-阿洛酮糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、硫酸镁、维生素 B_6 (盐酸吡哆醇)、维生素 B_{12} (氰钴胺)、维生素 E(d1-a-醋酸生育酚)、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食品用香精中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、杀菌、灌装、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。

孟州市润泉饮品有限公司

