



410135S-2025



河南水意饮品有限公司企业标准

Q/HSY 0002S-2025

无气苏打水饮料

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

河南水意饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南水意饮品有限公司提出。

本标准由焦作市产品质量检验检测中心和河南水意饮品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：支树强、宋晓洁、刘克锋。

H N

Q B

无气苏打水饮料

1 范围

本标准规定了无气苏打水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入大麦粉、苦荞麦粉、薏米粉或水提物【以大麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种为原料，加入生活饮用水经浸泡、水煮提取、过滤】、茶粉或速溶茶粉（红茶粉、绿茶粉、白茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、抹茶粉、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 γ -氨基丁酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无气苏打水饮料。

产品根据所用辅料的不同分为：原味无气苏打水饮料、大麦味无气苏打水饮料、苦荞麦味无气苏打水饮料、薏米味无气苏打水饮料、红茶味无气苏打水饮料、绿茶味无气苏打水饮料、白茶味无气苏打水饮料、乌龙茶味无气苏打水饮料、黑茶味无气苏打水饮料、茉莉花茶味无气苏打水饮料、柠檬味无气苏打水饮料、青柠味无气苏打水饮料、西柚味无气苏打水饮料、玫瑰味无气苏打水饮料、香草味无气苏打水饮料、苹果味无气苏打水饮料、蓝莓味无气苏打水饮料、荔枝味无气苏打水饮料、薄荷味无气苏打水饮料、茉莉味无气苏打水饮料、干姜味无气苏打水饮料、葡萄味无气苏打水饮料、蜜桃味无气苏打水饮料、金桔柠檬味无气苏打水饮料、黄瓜柠檬味无气苏打水饮料、柠檬草味无气苏打水饮料、接骨木花味无气苏打水饮料、樱花味无气苏打水饮料、咖啡味无气苏打水饮料、茉莉绿茶味无气苏打水饮料、冰糖雪梨味无气苏打水饮料、淡竹叶味无气苏打水饮料、椰子味无气苏打水饮料、金银花味无气苏打水饮料、菊花味无气苏打水饮料、柠檬红茶味无气苏打水饮料、绿豆味无气苏打水饮料、红豆味无气苏打水饮料、芦荟味无气苏打水饮料、柠檬海盐无气苏打水饮料、锌强化无气苏打水饮料、钙强化无气苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 食用盐、食用海盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.15 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.16 γ -氨基丁酸应符合原卫生部《关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告》（2009 年 第 12 号）的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 大麦、苦荞麦、薏米、大麦粉、苦荞麦粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 茶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.21 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	透明均一液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、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	7.0~9.5	GB 5009.237
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
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	SN/T 3855 或 GB 5009.278
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品; ^b 适用于使用该食品营养强化剂的产品检验;			

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
注: 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。 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 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检测项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入或不加入大麦粉、苦荞麦粉、薏米粉或水提物【以大麦、苦荞麦、薏米中的一种或几种为原料，加入生活饮用水经浸泡、水煮提取、过滤】、茶粉或速溶茶粉（红茶粉、绿茶粉、白茶粉、乌龙茶粉、黑茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、抹茶粉、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 γ -氨基丁酸、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的无气苏打水饮料。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南水意饮品有限公司