



413425S-2025



河南汉荣饮品有限公司企业标准

Q/HHY 0007S-2025

苏打水饮料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南汉荣饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南汉荣饮品有限公司提出。

本标准由新乡市市场监督管理局和河南汉荣饮品有限公司共同起草。

本标准起草人：冯玉龙、李静、刘国发。

HN
QB

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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为原料，辅以碳酸氢钠，再添加或不添加赤藓糖醇、聚葡萄糖、浓缩果蔬汁、果蔬汁、果蔬粉、植物水提物【茉莉花茶提取（浓缩）液、茉莉花提取（浓缩）液、乌龙茶提取（浓缩）液、绿茶提取（浓缩）液、桂花提取（浓缩）液、龙井茶提取（浓缩）液、毛尖茶提取（浓缩）液、铁观音提取（浓缩）液、黑茶提取（浓缩）液、白茶提取（浓缩）液、菊花提取（浓缩）液（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）、金银花提取（浓缩）液、桂花粉、金银花粉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）粉中的一种或几种】、速溶茶粉（茉莉花茶、乌龙茶粉、绿茶粉、龙井茶粉、毛尖茶粉、铁观音茶粉、黑茶粉、白茶粉中的一种或几种）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、氯化钾、食用盐、食用香精中的一种或几种，经调配混合、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的苏打水饮料。

根据辅料不同将产品分为不同类型：原味苏打水饮料、风味苏打水饮料、营养强化苏打水饮料、茶苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.4 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.5 果蔬汁、浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 植物水提物、速溶茶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出一瓶，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
pH 值	6.5~9.0	GB/T 5750.4
钙 ^a （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
锌 ^a （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 ^c ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适用于添加该营养强化剂的产品； 注 3：b 指标仅适用于添加苹果、山楂制品的产品； 注 4：c 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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
霉菌, CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

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

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; 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相关公告的规定; 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为原料，辅以碳酸氢钠，再添加或不添加赤藓糖醇、聚葡萄糖、浓缩果蔬汁、果蔬汁、果蔬粉、植物水提物【茉莉花茶提取（浓缩）液、茉莉花提取（浓缩）液、乌龙茶提取（浓缩）液、绿茶提取（浓缩）液、桂花提取（浓缩）液、龙井茶提取（浓缩）液、毛尖茶提取（浓缩）液、铁观音提取（浓缩）液、黑茶提取（浓缩）液、白茶提取（浓缩）液、菊花提取（浓缩）液（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）、金银花提取（浓缩）液、桂花粉、金银花粉、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）粉中的一种或几种】、速溶茶粉（茉莉花茶、乌龙茶粉、绿茶粉、龙井茶粉、毛尖茶粉、铁观音茶粉、黑茶粉、白茶粉中的一种或几种）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、氯化钾、食用盐、食用香精中的一种或几种，经调配混合、杀菌灌装、包装等工艺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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汉荣饮品有限公司