



410055S-2025



焦作市甜美风食品有限责任公司企业标准

Q/JTS 0001S-2025

苏打饮料（风味饮料）

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

焦作市甜美风食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由焦作市甜美风食品有限责任公司提出。

本标准由焦作市甜美风食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：张楠楠。

H N

Q B

苏打饮料（风味饮料）

1 范围

本标准规定了苏打饮料（风味饮料）的要求、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）、碳酸氢钠为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩桔子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩冬瓜汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、植物提取物【姜（生姜、干姜）、百合、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、决明子、乌梅、甘草、薄荷、荷叶中的一种或几种】、益生元（低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种）、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、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、三氯蔗糖、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红（仅限苏打果味饮料）、苋菜红（仅限苏打果味饮料）、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打饮料（风味饮料）。

根据添加原辅料不同可分为：苏打果味饮料、苏打风味饮料。

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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 植物提取物【姜（生姜、干姜）、百合、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、决明子、乌梅、甘草、薄荷、荷叶】均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。其中关山樱花应符合国家卫生健康委 2022 年第 1 号公告的规定；玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定；库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定；丹凤牡丹花应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定；洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.6 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.17 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.21 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.23 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.27 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 苋菜红应符合 GB 4479.1 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	具有产品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯
性状	透明均一液态	中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、

气、滋味	有本品特有的滋、气味、无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口， 品其滋味
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	≤ 0.25	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 5009.298
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
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
溴酸盐，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750.10
展青霉素，μg/kg（适用于添加浓缩苹果汁的饮料）	≤ 20	GB 5009.185
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

注：*该项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，其中胭脂红、苋菜红、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计仅适用苏打果味饮料。

^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、相同色泽着色剂）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 平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				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 4789. 25 执行; 注 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩桔子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩冬瓜汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种）、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种）、植物提取物【姜(生姜、干姜)、百合、枸杞、玉竹、葛根、槐花、栀子、洛神花（玫瑰茄）、丹凤牡丹花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、关山樱花、桂花、金银花、淡竹叶、蒲公英、覆盆子、胖大海、决明子、乌梅、甘草、薄荷、荷叶中的一种或几种】、益生元（低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种）、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、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、三氯蔗糖、赤藓糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、柠檬黄、日落黄、诱惑红、葡萄皮红、胭脂红（仅限苏打果味饮料）、苋菜红（仅限苏打果味饮料）、氯化钾、硫酸镁、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的苏打饮料（风味饮料）。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市甜美风食品有限责任公司