



410605S-2025



河南天蕴泉饮品有限公司企业标准

Q/HTY 0014S-2025

苏打水饮料

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

河南天蕴泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天蕴泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐民、刘鸿、李玉堂、陈赛赛。

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。

本标准适用于以天然苏打水为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁、沙棘汁、甘蔗汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、植物提取物[绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种的水提物]、茶叶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黑茶、黑茶中的一种或几种）的浓缩液或茶粉、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸中的一种或几种，加入或不加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、氯化钾、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌或紫外线杀菌、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。

根据原料不同可分为不同产品：以一种原料命名的，如金银花苏打水饮料，等；以两种或两种以上原料命名的产品：如乌梅金银花苏打水饮料，等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 天然苏打水应符合本企业标准 Q/HTY 0003S 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 薄荷、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

- 2.1.4植物提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.5茶叶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6茶粉应符合 QB/T 4067 或 GB/T 31740.1 的规定。
- 2.1.7乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.13 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.14山梨酸钾应符合的 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 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氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.18维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25食用香精应符合 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
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有苏打的刺激味，微甜、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
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a (以对羟基苯甲酸计), 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
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<p>*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品；</p> <p>^b仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其在 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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
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 生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 新食品原料和食药物质的使用应符

合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以天然苏打水为原料，加入浓缩果汁（柠檬汁、蜜桃汁、梨汁、草莓汁、苹果汁、青柠汁、荔枝汁、蓝莓汁、香蕉汁、黑加仑汁、猕猴桃汁、山竹汁、哈密瓜汁、樱桃汁、西瓜汁、百香果汁、菠萝汁、西柚汁、芒果汁、葡萄汁、卡曼橘汁、沙棘汁、甘蔗汁中的一种或多种）、薄荷汁液（薄荷经加入生活饮用水煮制、过滤）、玉竹汁液（玉竹经加入生活饮用水煮制、过滤）、植物提取物[绿豆、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种的水提物]、茶叶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黑茶、黑茶中的一种或几种）的浓缩液或茶粉、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸中的一种或几种，加入或不加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅限苏打果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅限苏打果味饮料）、氯化钾、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、过滤、臭氧杀菌或紫外线杀菌、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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。