



410625S-2025



焦作佰利源水饮品有限公司企业标准

Q/JBL 0001S-2025

# 苏打水饮料

2025-02-28 发布

2025-02-28 实施

焦作佰利源水饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作佰利源水饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王振。

H N

Q B

# 苏打水饮料

## 1 范围

本标准规定了苏打水饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤）为主要原料，添加碳酸氢钠，添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精、柠檬酸中的一种或几种，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。

根据添加食品用香精不同可分为不同产品。

## 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	均匀的透明液体，无沉淀	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，在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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的舒爽味，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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （安赛蜜），g/kg	≤ 0.30	GB 5009.140

注： a仅适用于使用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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25 mL	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。 *霉菌、酵母指标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 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 其他要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

苏打水饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤）为主要原料，添加碳酸氢钠，添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精、柠檬酸中的一种或几种，经调配、混合、臭氧杀菌、过滤、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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

H N

焦作佰利源水饮品有限公司

Q B