



410341S-2025



河南小趣领航食品有限公司企业标准

Q/HXQ 0008S-2025

苏打水饮料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南小趣领航食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小趣领航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小趣领航食品有限公司。

本标准主要起草人：林峰霞、郭迪迪。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXQ 0008S-2024。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、碳酸氢钠（小苏打）为原料，加入乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐（海盐）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、葡萄糖酸锌、乳酸钙、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- α -醋酸生育酚)、谷氨酸钠（味精）、维生素 B₁₂(盐酸吡哆醇)、烟酸、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的几种或不加，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的苏打水饮料。

根据产品原料不同分为：苏打水饮料（原味）、苏打水饮料（纯苏打味）、苏打水饮料（红西柚/西柚味）、苏打水饮料（海盐荔枝味）、苏打水饮料（葡萄味）、苏打水饮料（柠檬/青柠味）、苏打水饮料（白桃/蜜桃味）、苏打水饮料（金桔/金橘味）、苏打水饮料（椰子/菠萝椰子味）、苏打水饮料（百香果/百香果芭乐味）、苏打水饮料（青桔味）、苏打水饮料（茉莉花味）、苏打水饮料（玫瑰花味）、苏打水饮料（栀子花味）、苏打水饮料（薄荷味）、苏打水饮料（菊花味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.3 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.4 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.10 维生素 E(dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₆(盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液应符合 GB 17325 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，应符合表1的规定 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 久置允许有少量原料物质沉淀 | |
| | | |

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 |
|--------------------------------|--------|-------------|
| 总砷（以As计），mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 三氯蔗糖 ^a ，g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.140 |
| 阿斯巴甜 ^a ，g/kg | ≤ 0.6 | GB 5009.263 |
| 锌 ^b （以Zn计），mg/kg | 3~20 | GB 5009.14 |
| 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 | GB 5009.278 |

| | | | |
|---|---|----------|-------------|
| 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 |
| 维生素B ₆ ^b ，mg/kg | | 0.4~1.6 | GB 5009.154 |
| 磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg | | 160~1350 | GB 5009.92 |
| 维生素 E ^b ，mg/kg | | 10~40 | GB 5009.82 |
| 维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg | | 0.6~1.8 | GB 5009.285 |
| 烟酸 ^b ，mg/kg | | 3~18 | GB 5009.89 |
| 牛磺酸 ^b ，g/kg | | 0.4~0.6 | GB 5009.169 |
| 镁 ^b ，mg/kg | | 30~60 | GB 5009.241 |
| 注：a仅限添加相应食品添加剂的产品检验； b仅限添加相应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 |
| *霉菌，CFU/mL | ≤ | 10 | | | GB 4789.15 |
| *酵母，CFU/mL | ≤ | 10 | | | |
| 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。 | | | | | |
| 注 3：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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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，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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、碳酸氢钠（小苏打）为原料，加入乙酰磺氨酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐（海盐）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、赤藓糖醇、葡萄糖酸锌、乳酸钙、维生素 B₆(盐酸吡哆醇)、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- α -醋酸生育酚)、谷氨酸钠（味精）、维生素 B₁₂(盐酸吡哆醇)、烟酸、烟酰胺、牛磺酸、葡萄糖酸锌、硫酸镁、氯化钾、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的几种或不加，经调配、杀菌、灌装、封口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》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南小趣领航食品有限公司

Q B