



410913S-2025



焦作中奥饮品有限公司企业标准

Q/JZA 0002S-2025

苏打水饮料

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

焦作中奥饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作中奥饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李攀。

本标准替代 Q/JZA 0002S-2018。

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（经过滤、反渗透）或纯净水、碳酸氢钠为原料，加入或不加入植物提取物[人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、山药、山楂、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、龙眼肉（桂圆）、百合、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、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、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]、茶叶提取物或浓缩液或茶粉（绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶、花茶中的一种或几种）、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸、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、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、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、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。

根据口味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 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 植物提取物、茶叶提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 茶叶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.6 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020年第9号）的规定。
- 2.1.7 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009年第12号）的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合的 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.24 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 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

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
锌 ^b , mg/kg		3.0~20.0	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品; ^b 仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品; 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。			

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,营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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,食物质和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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）或纯净水、碳酸氢钠为原料，加入或不加入植物提取物[人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、山药、山楂、乌梅、木瓜、代代花、玉竹、龙眼肉（桂圆）、百合、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、金银花、枸杞子、栀子、胖大海、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、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、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茶萸、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]、茶叶提取物或浓缩液或茶粉（绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶、花茶中的一种或几种）、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸、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、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、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、天门冬氨酸钙、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。

焦作中奥饮品有限公司