



411173S-2025



焦作牧之源饮品有限公司企业标准

Q/JMZY 0005S-2025

苏打水饮品

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

焦作牧之源饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作牧之源饮品有限公司提出。

本标准由河南省食品和盐业检验技术研究院和焦作牧之源饮品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：尹志威、王进财。

H N
Q B

苏打水饮品

1 范围

本标准规定了苏打水饮品的分类、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、反渗透处理）、碳酸氢钠（小苏打）为原料，加入或不加入植物提取物或植物浓缩液【金银花、胖大海、荷叶、栀子、淡竹叶、人参（人工种植5年以下）、红豆、绿豆、桂圆、荔枝、薏米、葛根、红枣、枸杞、山药、陈皮、黄芪、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、薄荷、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、关山樱花中的一种或几种】、速溶茶粉或茶萃取液【黑茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶、红茶、大红袍、黄茶、青茶、碧螺春、铁观音、龙井、白茶、茉莉龙井、毛尖茶、毛峰茶、普洱茶、岩茶中的一种或几种】、食用盐、食用海盐、氯化钾、膳食纤维（聚葡萄糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、索马甜、甘草酸铵、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、牛磺酸、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酸、烟酰胺、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸、肌醇、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸镁、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮品。

根据添加辅料不同，产品可分为：苏打水饮品、茶味苏打水饮品、水果味苏打水饮品、风味苏打水饮品、营养素强化苏打水饮品、草本植物风味苏打水饮品。

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（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 植物提取物均为水提取物，应符合 GB/T 29602 的规定。其中重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定；丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 17 号的规定。黄芪应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。

2.1.4 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.5 植物浓缩液、茶萃取液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 食用盐、食用海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.8 聚葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.11 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.12 低聚半乳糖应符合关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.13 索马甜应符合 GB 1886.321 的规定。
- 2.1.14 甘草酸铵应符合 GB1886.242 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.21 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.23 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.24 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.25 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.29 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.31 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.32 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.41 食品用香精应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	液体	
气、滋味	有本品特有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	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
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
锌 ^b （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
牛磺酸 ^b ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
镁 ^b ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
铁 ^b ，mg/kg	10~20	GB 5009.90
烟酸 ^b ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
肌醇 ^b ，mg/kg	60~120	GB 5009.270
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285

维生素 B ₁ ^b , mg/kg	2~3	GB 5009.84
维生素 E ^b , mg/kg	10~40	GB 5009.82
索马甜 ^a , g/kg	≤0.025	SN/T 5645
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 适用于使用该食品添加剂的产品检验; b 适用于使用该食品营养强化剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂(防腐剂)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 12695 和 GB 14881 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;食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。食药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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、碳酸氢钠（小苏打）为原料，加入或不加入植物提取物或植物浓缩液【金银花、胖大海、荷叶、栀子、淡竹叶、人参（人工种植5年以下）、红豆、绿豆、桂圆、荔枝、薏米、葛根、红枣、枸杞、山药、陈皮、黄芪、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、蒲公英、薄荷、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、关山樱花中的一种或几种】、速溶茶粉或茶萃取液【黑茶、乌龙茶、茉莉花茶、绿茶、红茶、大红袍、黄茶、青茶、碧螺春、铁观音、龙井、白茶、茉莉龙井、毛尖茶、毛峰茶、普洱茶、岩茶中的一种或几种】、食用盐、食用海盐、氯化钾、膳食纤维（聚葡萄糖、低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、索马甜、甘草酸铵、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、牛磺酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、烟酸、烟酰胺、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、透明质酸钠、 γ -氨基丁酸、肌醇、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸镁、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮品。

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。

焦作牧之源饮品有限公司