



411200S-2025



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0089S-2025

# 苏打水饮料

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雨胜、张长录、康永洲。

本标准自发布实施日起替代Q/HZY 0089S-2024(备案号：413043S-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。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、赤藓糖醇、柠檬酸、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖酸锌、聚葡萄糖、茉莉花茶提取液（浓缩液）、茉莉花提取液（浓缩液）、乌龙茶提取液（浓缩液）、绿茶提取液（浓缩液）、桂花提取液（浓缩液）、龙井茶提取液（浓缩液）、毛尖茶提取液（浓缩液）、铁观音茶提取液（浓缩液）、黑茶提取液（浓缩液）、白茶提取液（浓缩液）、杭白菊（或贡菊）茶提取液（浓缩液）、金银花提取液（浓缩液）、速溶茉莉花粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶桂花粉、速溶龙井茶粉、速溶毛尖茶粉、速溶铁观音茶粉、速溶黑茶粉、速溶白茶粉、速溶杭白菊（或贡菊）茶粉、速溶金银花粉、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、日向夏橘味香精、玫瑰味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、干姜味香精、白葡萄味香精、蜜桃味香精、白桃味香精、金桔味香精、枇杷味香精、青瓜味香精、西瓜味香精、竹叶味香精、仙人掌味香精、百里香味香精、鼠尾草味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、香蜂草味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、绿茶味香精、松针味香精、龙井茶味香精、毛尖茶味香精、铁观音茶味香精、黑茶味香精、白茶味香精、菊花茶味香精、金银花味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打水饮料。

按照原料、风味的不同，分为：苏打水饮料（I型）：苏打水饮料、锌强化苏打水饮料、香蜂草味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、日向夏橘味苏打水饮料、青苹果味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、茉莉味苏打水饮料、茉莉花味苏打水饮料、茉莉花茶味苏打水饮料、乌龙茶味苏打水饮料、绿茶味苏打水饮料、桂花乌龙茶味苏打水饮料、干姜味苏打水饮料、白葡萄味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、白桃味苏打水饮料、金桔柠檬味苏打水饮料、枇杷味苏打水饮料、青瓜味苏打水饮料、西瓜味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、仙人掌味苏打水饮料、百里香味苏打水饮料、鼠尾草味苏打水饮料、柠檬草薄荷味苏打水饮料、接骨木花味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料、咖啡味苏打水饮料、清香绿茶味苏打水饮料、醇香乌龙茶味苏打水饮料、石榴味苏打水饮料、洋甘菊味苏打水饮料、香蜂草味苏打水饮料、薄荷松针味苏打水饮料、薄荷青竹味苏打水饮料、龙井茶味苏打水饮料、毛尖茶味苏打水饮料、铁观音茶味苏打水饮料、黑茶味苏打水饮料、白茶味苏打水饮料、菊花茶味苏打水饮料、金银花味苏打水饮料；苏打水饮料（II型）：茉莉花茶苏打水饮料、茉莉花苏打水饮料、乌龙茶苏打水饮料、绿茶苏打水饮料、桂花乌龙茶苏打水饮料；苏打水饮料、龙井茶苏打水饮料、毛尖茶苏打水饮料、铁观音茶苏打水饮料、黑茶苏打水饮料、白茶苏打水饮料、菊花茶苏打水饮料、金银花苏打水饮料；苏打水饮料（III型）：茉莉花茶苏打水饮料、茉莉花苏打水饮料、乌龙茶苏打水饮料、绿茶苏打水饮料、桂花乌龙茶苏打水饮料、龙井茶苏打水饮料、毛

尖茶苏打水饮料、铁观音茶苏打水饮料、黑茶苏打水饮料、白茶苏打水饮料、菊花茶苏打水饮料、金银花苏打水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.10 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.11 茉莉花提取液（浓缩液）、桂花提取液（浓缩液）应符合 GB/T 31326 或 GB 17325 的规定。

2.1.12 茉莉花茶提取液（浓缩液）、乌龙茶提取液（浓缩液）、绿茶提取液（浓缩液）、桂花乌龙茶提取液（浓缩液）、龙井茶提取液（浓缩液）、毛尖茶提取液（浓缩液）、铁观音茶提取液（浓缩液）、黑茶提取液（浓缩液）、白茶提取液（浓缩液）、杭白菊（或贡菊）茶提取液（浓缩液）应符合 GB/T 31326 或 QB/T 4068 的规定。

2.1.13 速溶茉莉花粉、速溶桂花粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶龙井茶粉、速溶毛尖茶粉、速溶铁观音茶粉、速溶黑茶粉、速溶白茶粉、速溶杭白菊（或贡菊）茶粉、速溶金银花粉应符合 GB/T 29602 或 QB/T 4067 的规定。

2.1.14 食用味香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、日向夏橘味香精、玫瑰味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、干姜味香精、白葡萄味香精、蜜桃味香精、白桃味香精、金桔味香精、枇杷味香精、青瓜味香精、西瓜味香精、竹叶味香精、仙人掌味香精、百里香味香精、鼠尾草味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、香蜂草味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、绿茶味香精、松针味香精、龙井茶味香精、毛尖茶味香精、铁观音茶味香精、黑茶味香精、白茶味香精、菊花茶味香精、金银花味香精）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  | 均匀状液体                 | 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  | 透明                    |                                                           |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、滋味；滋味柔和，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 的规定。

表2 理化指标

| 项 目                                         | 指 标     | 检验方法         |
|---------------------------------------------|---------|--------------|
| pH值                                         | 6.5~9.0 | GB/T 5750.4  |
| 铅（以Pb计），mg/kg                               | ≤ 0.3   | GB 5009.12   |
| 三氯蔗糖（蔗糖素） <sup>b</sup> ，g/kg                | ≤ 0.25  | GB 5009.298  |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>b</sup> ，g/kg              | ≤ 0.3   | GB 5009.140  |
| 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65  | GB 5009.97   |
| 溴酸盐，μg/L                                    | ≤ 10    | GB/T 5750.10 |
| 锌 <sup>a</sup> （以Zn计），mg/kg                 | 3~20    | GB 5009.14   |
| 注： <sup>a</sup> 仅适用于锌强化苏打水饮料。               |         |              |
| <sup>b</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的苏打水饮料。            |         |              |

## 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> | GB4789.2          |
| 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，/25mL                               | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行； |                       |   |                 |                 |                   |
| *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 14881 和 GB 12695 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、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。

## 编制说明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、赤藓糖醇、柠檬酸、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、葡萄糖酸锌、聚葡萄糖、茉莉花茶提取液（浓缩液）、茉莉花提取液（浓缩液）、乌龙茶提取液（浓缩液）、绿茶提取液（浓缩液）、桂花提取液（浓缩液）、龙井茶提取液（浓缩液）、毛尖茶提取液（浓缩液）、铁观音茶提取液（浓缩液）、黑茶提取液（浓缩液）、白茶提取液（浓缩液）、杭白菊（或贡菊）茶提取液（浓缩液）、金银花提取液（浓缩液）、速溶茉莉花粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉、速溶桂花粉、速溶龙井茶粉、速溶毛尖茶粉、速溶铁观音茶粉、速溶黑茶粉、速溶白茶粉、速溶杭白菊（或贡菊）茶粉、速溶金银花粉、食用香精（柠檬味香精、青柠味香精、西柚味香精、日向夏橘味香精、玫瑰味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、薄荷味香精、茉莉味香精、干姜味香精、白葡萄味香精、蜜桃味香精、白桃味香精、金桔味香精、枇杷味香精、青瓜味香精、西瓜味香精、竹叶味香精、仙人掌味香精、百里香味香精、鼠尾草味香精、柠檬草味香精、接骨木花味香精、樱花味香精、咖啡味香精、绿茶味香精、乌龙茶味香精、石榴味香精、洋甘菊味香精、香蜂草味香精、茉莉花茶味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、绿茶味香精、松针味香精、龙井茶味香精、毛尖茶味香精、铁观音茶味香精、黑茶味香精、白茶味香精、菊花茶味香精、金银花味香精中的一种或多种）中的一种或多种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打水饮料。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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

辉县市富中富饮品有限公司