



411240S-2025



河南省东孟饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0001S-2025

苏打水饮料

2025-04-24 发布

2025-04-24 实施

河南省东孟饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省东孟饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省东孟饮品有限公司。

本标准主要起草人：曹亚丽、赵平东。

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、紫外线杀菌、臭氧杀菌）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加或不添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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、食品用香精（西柚味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、青柠味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、白葡萄味香精、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、石榴味香精、橘子味香精、橙味香精、茉莉花香精、菊花香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、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、锌强化苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、水蜜桃味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、青苹果味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、白葡萄味苏打水饮料、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、石榴味苏打水饮料、橘子味苏打水饮料、橙味苏打水饮料、茉莉花味苏打水饮料、菊花味苏打水饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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

色 泽	透 明	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
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） ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^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
溴酸盐，mg/L ≤	0.01	GB/T 5750.10
锌 ^b （以Zn计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
注： ^a 仅适用于添加该食品添加剂的苏打水饮料		
^b 仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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 1：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。

H N

Q B

编制说明

苏打水饮料是以水（经过滤、反渗透、紫外线杀菌、臭氧杀菌）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加或不添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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、食品用香精（西柚味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、青柠味香精、青苹果味香精、荔枝味香精、白葡萄味香精、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、石榴味香精、橘子味香精、橙味香精、茉莉花香精、菊花香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、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。

河南省东孟饮品有限公司