



412273S-2025



河南臻能生物科技有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2025

无气苏打水饮料

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南臻能生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻能生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李德显、孔祥良。

H N

Q B

无气苏打水饮料

1 范围

本标准规定了无气苏打水饮料的分类、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、反渗透处理）、碳酸氢钠（小苏打）为原料，添加浓缩果蔬汁/浆【苹果、柠檬、柚子、柑橘、蓝莓、沙棘、山楂、葡萄、水蜜桃、芒果、梨、橙、草莓、石榴、樱桃、猕猴桃（奇异果）、桑椹、菠萝、哈密瓜、青瓜、百香果（西番莲）、青梅中的一种或多种】、食用盐、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、烟酰胺、食品用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的无气苏打水饮料。

根据产品所用原料不同，产品分为：原味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、蜜桃味苏打水饮料、香草味苏打水饮料、青柠味苏打水饮料、蜜橘味苏打水饮料、青梅味苏打水饮料、蓝莓味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、雪梨味苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、百香果味苏打水饮料、芒果味苏打水饮料、玫瑰味苏打水饮料、菠萝味苏打水饮料、石榴味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、黄桃味苏打水饮料、白桃味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）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 浓缩苹果汁/浆应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.4 浓缩橙汁/浆应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.5 浓缩果蔬汁/浆【柠檬、柚子、柑橘、蓝莓、沙棘、山楂、葡萄、水蜜桃、芒果、梨、草莓、石榴、樱桃、猕猴桃（奇异果）、桑椹、菠萝、哈密瓜、青瓜、百香果（西番莲）、青梅中的一种或多种】应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 纽甜应符合 GB 5009.247 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 烟酰胺应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.21 食品香精应符合 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	从样品中随机取出 1 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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许有原料物质沉淀	

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	2.5~6.0	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^b 烟酸，mg/kg	3~18	GB 5009.89
^c 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: ^a 仅适用于添加该种添加剂的产品,且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

注 3: ^b 仅适用于添加该种食品营养强化剂的产品;

注 4: ^c 仅适用于添加浓缩苹果汁/浆、浓缩山楂汁/浆的产品。

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	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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; 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、碳酸氢钠（小苏打）为原料，添加浓缩果蔬汁/浆【苹果、柠檬、柚子、柑橘、蓝莓、沙棘、山楂、葡萄、水蜜桃、芒果、梨、橙、草莓、石榴、樱桃、猕猴桃（奇异果）、桑椹、菠萝、哈密瓜、青瓜、百香果（西番莲）、青梅中的一种或多种】、食用盐、氯化钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、纽甜、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、烟酰胺、食品用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的无气苏打水饮料。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》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。

河南臻能生物科技有限公司

QB