



412071S-2025



河南本轻食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0002S-2025

# 苏打水饮品

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

河南本轻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南本轻食品有限公司提出。

本标准由河南本轻食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郭之利、郭海亮。

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】、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩桔子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种）、速溶茶粉或茶萃取液【黑茶、乌龙茶（大红袍、铁观音、青茶、岩茶）、茉莉花茶、绿茶（碧螺春、毛尖茶、毛峰茶、龙井、茉莉龙井）、红茶、黄茶、白茶、普洱茶中的一种或几种】、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 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚）、烟酸、烟酰胺、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、透明质酸钠、 $\gamma$ -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 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 速溶茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.6 植物浓缩液、茶萃取液应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.7 食用盐、食用海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 聚葡萄糖应符合 GB15203 的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.12 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 索马甜应符合 GB 1886.321 的规定。
- 2.1.15 甘草酸铵应符合 GB1886.242 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.22 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.24 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.25  $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.26 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.28 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.29 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.30 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.31 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.32 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.33 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.42 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 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
锌 <sup>b</sup> （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
牛磺酸 <sup>b</sup> ，g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
镁 <sup>b</sup> ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
铁 <sup>b</sup> ，mg/kg	10~20	GB 5009.90
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
肌醇 <sup>b</sup> ，mg/kg	60~120	GB 5009.270

维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	2~3	GB 5009.84
维生素 E <sup>b</sup> , mg/kg	10~40	GB 5009.82
索马甜 <sup>a</sup> , 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 <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>	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; 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】、浓缩果汁(浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩蜜桃汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩桔子汁、浓缩黑加仑汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种)、速溶茶粉或茶萃取液【黑茶、乌龙茶（大红袍、铁观音、青茶、岩茶）、茉莉花茶、绿茶（碧螺春、毛尖茶、毛峰茶、龙井、茉莉龙井）、红茶、黄茶、白茶、普洱茶中的一种或几种】、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 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E(d1- $\alpha$ -醋酸生育酚)、烟酸、烟酰胺、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、透明质酸钠、 $\gamma$ -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。

河南本轻食品有限公司