



412588S-2025



河南岛上草食品有限公司企业标准

Q/HDS 0006S-2025

苏打水饮料

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

河南岛上草食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南岛上草食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫圆木、张向锋。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打），添加天然薄荷脑、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰醋酸（冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、塔格糖、D-阿洛酮糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、硫酸镁、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（d1-α-醋酸生育酚）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、杀菌（臭氧杀菌或热杀菌）、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。

根据所用原辅料不同产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.4 食用盐、食用海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.25 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.28 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.29 维生素 E (d1- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.30 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.33 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.34 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 塔格糖应符合 QB/T 4613 的规定。
- 2.1.36 D-阿洛酮糖应符合国家卫健委《关于 D-阿洛酮糖等 20 种“三新食品”的公告》(2025 年第 4 号) 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	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入烧杯中, 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, 应符合表 1 规定
色 泽	无色透明	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有原物料及成分沉淀	

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
pH 值	7.0~9.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK糖） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a ，g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
锌（以 Zn 计） ^b ，mg/kg		3~20	GB 5009.14
镁 ^b ，mg/kg		30~60	GB 5009.241
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
维生素 B ₆ （盐酸吡哆醇） ^b ，mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ （氰钴胺） ^b ，μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 E ^b ，mg/kg		10~40	GB 5009.82
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
溴酸盐 ^c ，μg/L	≤	10	GB/T 5750.10
注：1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测； 2、b 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测； 3、c 仅适用于臭氧杀菌工艺制成的产品检测； 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 中的平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15

*酵母, CFU/mL	≤	15	GB 4789.15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行; 2、*该项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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

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; 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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打），添加天然薄荷脑、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、低聚木糖、木糖醇、赤藓糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠、冰醋酸（冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、塔格糖、D-阿洛酮糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、硫酸镁、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、食品用香精中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、杀菌（臭氧杀菌或热杀菌）、灌装、包装加工而成的苏打水饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》等相关标准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。

河南岛上草食品有限公司