



411639S-2026



河南锶泉饮品有限公司企业标准

Q/HSQ 0002S-2026

# 苏打水饮料

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

河南锶泉饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南锶泉饮品有限公司提出。

本标准由河南锶泉饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨兵兵。

HN  
QB

# 苏打水饮料

## 1 范围

本标准规定了苏打水饮料的要求、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）、碳酸氢钠为原料，加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 $\gamma$ -氨基丁酸、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的苏打水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 食用盐、食用海盐应符合 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  $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.12 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 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              |
|-----|-----|-------------------|
| 性 状 | 液体  | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧 |

|      |                  |                                         |
|------|------------------|-----------------------------------------|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽        | 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 | 具有产品固有的气味和滋味，无异味 |                                         |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质        |                                         |

### 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                                   | 7.0~9.5 | GB 5009.237  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                       | ≤ 0.28  | GB 5009.12   |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤ 0.65  | GB 5009.97   |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg              | ≤ 0.3   | GB 5009.140  |
| 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   |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg            | ≤ 0.03  | GB 5009.278  |
| 溴酸盐，mg/L                               | ≤ 0.01  | GB/T 5750.10 |

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

### 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 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌，/25mL  | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 霉菌，CFU/mL ≤ | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15        |
| 酵母，CFU/mL ≤ | 20                    |   |                 |                 | GB 4789.15        |

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

### 2.5 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；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。

## 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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、碳酸氢钠为原料，加入环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食用盐、食用海盐、氯化钾、 $\gamma$ -氨基丁酸、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南锶泉饮品有限公司