



411514S-2026



河南海凰山饮品有限责任公司企业标准

Q/HHHS 0001S-2026

# 碳酸饮料

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

河南海凰山饮品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南海凰山饮品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李会。

H N

Q B

# 碳酸饮料

## 1 范围

本标准规定了碳酸饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山泉水(经二级反渗透、过滤)为原料,添加果葡糖浆、咖啡粉、食用盐、小苏打(碳酸氢钠)、葡萄糖、蜂蜜中的一种或几种,再添加安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、甜蜜素、阿斯巴甜、焦糖色、三氯蔗糖、柠檬酸、苯甲酸钠、柠檬酸钠、氯化钾、二氧化碳、食品用香精中的一种或几种,经调配、过滤、碳酸化、灌装而成的碳酸饮料。

根据原辅料的不同可以分为不同的产品,如盐汽水、苏打汽水、咖啡汽水。

## 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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.3 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 小苏打应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.17 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.18 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	取约50mL混合均匀的被测样品置于无色

滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

### 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	
二氧化碳气容量(20℃)/倍	≥	1.5	GB/T 10792
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
锡(以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
*食用盐(以氯化钠计)/(g/100g), %		0.15-0.3	GB 5009.44
<sup>b</sup> 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
<sup>b</sup> 甜蜜素(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
<sup>b</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.28
<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>b</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限于盐汽水; b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

### 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 <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
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
注: <sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、二氧化碳气容量、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

本标准适用于以山泉水(经二级反渗透、过滤)为原料,添加果葡糖浆、咖啡粉、食用盐、小苏打(碳酸氢钠)、葡萄糖、蜂蜜中的一种或几种,再添加安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)、甜蜜素、阿斯巴甜、焦糖色、三氯蔗糖、柠檬酸、苯甲酸钠、柠檬酸钠、氯化钾、二氧化碳、食品用香精中的一种或几种,经调配、过滤、碳酸化、灌装而成的碳酸饮料。

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 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》的规定等标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南海鳳山饮品有限责任公司