



412738S-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

2026-09-18 发布

2026-09-18 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHHS 0001S-2026（备案号：411514S-2026）。

HN
QB

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。

本标准适用于以井水(经过滤)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。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异味	
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
^b 安赛蜜，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^b 甜蜜素（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^b 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 ^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
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： ^a 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。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以井水(经过滤)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