



413249S-2025



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0092S-2025

苏打风味饮料

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯宗伟、刘怀松、康永洲。

H N

Q B

苏打风味饮料

1 范围

本标准规定了苏打风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆（或赤藓糖醇）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加浓缩果汁[浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩白桃汁、浓缩阳光橘汁、浓缩青橘汁、浓缩山楂汁、浓缩油柑（余甘子）汁、浓缩菠萝汁、浓缩奇异果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩青提汁中的一种或几种]、速溶茶粉（速溶茉莉花茶粉、速溶白茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉中的一种或几种）、速溶粉（速溶桂花粉、速溶丑橘粉、速溶榴莲粉）、玄米茶（糙米茶）、薏米茶（薏苡仁茶）、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、维生素C、食用盐（或海盐）、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打风味饮料。

根据添加原料不同可分为苏打柠檬味饮料、苏打蜜柚味饮料、苏打蜜桔味饮料、苏打蓝莓味饮料、苏打椰子味饮料、苏打葡萄味饮料、苏打水蜜桃味饮料、苏打红枣味饮料、苏打芒果味饮料、苏打苹果味饮料、苏打梨味饮料、苏打荔枝味饮料、苏打金桔柠檬味饮料、苏打黄瓜柠檬味饮料、苏打橙味饮料、苏打杨梅味饮料、苏打黄瓜梨味饮料、苏打芒果橙味饮料、苏打芒果桃味饮料、苏打百香果味饮料、苏打石榴味饮料、苏打草莓味饮料、苏打樱桃味饮料、苏打枇杷味饮料、苏打提子味饮料、苏打梅子味饮料、苏打蔓越莓味饮料、苏打哈密瓜味饮料、苏打白桃味饮料、苏打日向夏橘味饮料、苏打黄柠檬味饮料、苏打香草味饮料、苏打青橘味饮料、苏打山楂味饮料、苏打油柑味饮料、苏打芦荟味饮料、苏打绿茶味饮料、苏打海盐菠萝味饮料、苏打樱花白葡萄味饮料、苏打樱花白桃味饮料、苏打柚子茉莉花茶味饮料、苏打茉莉花茶味饮料、苏打桂花白茶味饮料、苏打玫瑰乌龙味饮料、苏打奇异果味饮料、苏打黑加仑味饮料、苏打青提味饮料、苏打丑橘枇杷味饮料、苏打榴莲芒果味饮料、苏打丑梨青柚味饮料、苏打青柠味饮料、苏打琯溪蜜柚味饮料、苏打秭归夏橙味饮料、苏打白草莓味饮料、苏打青苹果味饮料、苏打玄米醇香味饮料、苏打七窰蜜茶味饮料、苏打红豆薏米味饮料。

2 要求

2.1 原料

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 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩白桃汁、浓缩阳光橘汁、浓缩青橘汁、浓缩山楂汁、浓缩油柑（余甘子）

汁、浓缩菠萝汁、浓缩奇异果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩青提汁)应符合 GB 17325 和 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 食用盐(海盐)应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.14 速溶茶粉(速溶茉莉花茶粉、速溶白茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉中的一种或几种)、速溶粉(速溶桂花粉、速溶丑橘粉、速溶榴莲粉)应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.15 速溶粉(速溶桂花粉、速溶丑橘粉、速溶榴莲粉)应符合 GB 7101 的规定。

2.1.16 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。

2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.18 玄米茶(糙米茶)、薏米茶(薏苡仁茶)应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.19 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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,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。
色 泽	透明	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味,滋味柔和;酸甜可口,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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH 值	2.5-8.0	GB/T 5750.4

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.30	GB 5009.12
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.30	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 六偏磷酸钠（以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^b 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			
b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。			

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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；					
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 值的样品件数；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。					
*霉菌、酵母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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆（或赤藓糖醇）为主要原料，加入碳酸氢钠，添加浓缩果汁[浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩白桃汁、浓缩阳光橘汁、浓缩青橘汁、浓缩山楂汁、浓缩油柑（余甘子）汁、浓缩菠萝汁、浓缩奇异果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩青提汁中的一种或几种]、速溶茶粉（速溶茉莉花茶粉、速溶白茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶绿茶粉中的一种或几种）、速溶粉（速溶桂花粉、速溶丑橘粉、速溶榴莲粉）、玄米茶（糙米茶）、薏米茶（薏苡仁茶）、库拉索芦荟凝胶、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、维生素C、食用盐（或海盐）、食用香精中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的苏打风味饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、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提供依据。

注：本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

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。

辉县市优珍饮品有限公司

QB