



410638S-2026



河南乐奇饮品有限公司企业标准

Q/HLY 0002S-2026

# 苏打水饮料

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

河南乐奇饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南乐奇饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张新红。

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），添加浓缩果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）、果蔬汁/浆/粉、蜂蜜、天然薄荷脑、外购或自制植物水提取液[绿豆、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、丹凤牡丹花、玫瑰茄（洛神花）、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、槐米、槐花、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经水煮、提取]、茶叶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黑茶、黑茶中的一种或几种）的浓缩液或茶粉、透明质酸钠、 $\gamma$ -氨基丁酸、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、食用盐、食用海盐、氯化钾、硫酸镁、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（d1- $\alpha$ -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 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.6 冰醋酸(冰乙酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 食用盐、食用海盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖(蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.28 维生素 B<sub>6</sub> (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.29 维生素 B<sub>12</sub> (氰钴胺) 应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.31 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.32 维生素 E (dl- $\alpha$ -醋酸生育酚) 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.33 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.36 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.37 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.39 外购植物水提物液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.40 速溶茶粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.42  $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.43 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.44 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.45 金花茶、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.46 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.47 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.48 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.49 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.50 小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、槐米、槐花、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.51 玫瑰茄（洛神花）应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.52 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.53 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 4 号公告的规定。

## 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	具有产品应有的色泽	
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	5.5~9.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK 糖） <sup>a</sup> ，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） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
锌（以 Zn 计） <sup>b</sup> ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 <sup>b</sup> ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/kg	160~1350	GB 5009.92
维生素 B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇） <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> （氰钴胺） <sup>b</sup> ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 E <sup>b</sup> ，mg/kg	10~40	GB 5009.82
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
溴酸盐 <sup>c</sup> ，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 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（相同防腐剂）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 <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; 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），添加浓缩果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）（NFC）、果蔬汁/浆/粉、蜂蜜、天然薄荷脑、外购或自制植物水提取液[绿豆、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、丹凤牡丹花、玫瑰茄（洛神花）、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、槐米、槐花、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茶萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经水煮、提取]、茶叶（绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黑茶、黑茶中的一种或几种）的浓缩液或茶粉、透明质酸钠、 $\gamma$ -氨基丁酸、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、食用盐、食用海盐、氯化钾、硫酸镁、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、维生素 E（d1-a-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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南乐奇饮品有限公司