ICS 67.160.10
CCS X 63

T/CS

团 体 标 准

T/CS 129—2025

苏打酒

Soda wine

2025－12－30 发布 2025－12－30 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　生产过程控制要求 2
5　技术要求 2
6　试验方法 2
7　检验规则 3
8　标志、包装、运输和贮存 4
9　保质期 4
附录 A（资料性）　苏打酒生产工艺流程 5

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东仙津保健饮料食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：广东仙津保健饮料食品有限公司、仙津保健食品湖北有限公司、华润雪花啤酒（中国）有限公司、广东动力火车食品饮料有限公司、天津科技大学、青岛海洋食品营养与健康创新研究院、江南大学。

本文件主要起草人：邓志华、邓启俊、谭秀华、余腾斐、汪建明、张伟、钱和、吴伟泷、吴小平、李涛、吴玉红、吴淑芬、王杰、杨晨、乔叶宁、胡海玥、汪琴、郭亚辉。

苏打酒

1 范围

本文件规定了苏打酒的生产过程控制要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于苏打酒的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 17204 饮料酒术语和分类

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）

3 术语和定义

GB/T 17204 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

苏打酒 soda wine

以伏特加、威士忌、朗姆酒、白兰地、龙舌兰、金酒、苦艾酒、葡萄酒、苹果酒、食用酒精等一种或多种为主要原料，以饮用水、果葡糖浆、白砂糖、低聚果糖、浓缩液/汁/浆、果蔬汁类及其饮料、代用茶、速溶茶粉、固体饮料、调味茶、肉桂、黄精、覆盆子、枸杞、肉苁蓉、杜仲叶、铁皮石斛、西洋参、杜仲雄花、人参（人工种植）等一种或多种辅料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、乳酸、磷酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸氨法）、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（苛性硫酸盐法）、焦糖色（普通法）、维生素 C、

甜蜜素、三氯蔗糖、赤藓糖醇、甜菊糖苷、安赛蜜、食品用香精（含瓜拉纳提取物）、乙基麦芽酚、二氧化碳中的一种或多种，经过调配、混合等工序制成的配制酒。

4 生产过程控制要求

4.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.4 生产工艺流程参见附录 A。

4.5 生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观、色泽	具有本品应有的色泽，无明显悬浮物，无肉眼可见外来杂质
香气	具有本品特有的香气，诸香和谐纯正
口味、口感	口感协调、柔和、甘甜，无异味
风格	具有本品应有的风格

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目			指标
酒精度[a]（20 ℃）/（%vol）			0.5～50.0
甲醇[b]/（g/L）		≤	0.6
氰化物[b]（以 HCN 计）/（mg/L）		≤	8.0
二氧化碳（20 ℃）/MPa	低泡	＜250 mL/瓶	0.05～0.29
		≥250 mL/瓶	0.05～0.34
	高泡	＜250 mL/瓶	≥0.30
		≥250 mL/瓶	≥0.35
[a] 酒精度标签标示值与实测值不应超过 ±1.0%vol。 [b] 甲醇、氰化物指标均按 100% 酒精度折算。			

5.3 污染物限量和真菌毒素限量

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 15038 的规定进行。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 的规定进行。

6.2.2 甲醇

按 GB 5009.266 的规定进行。

6.2.3 氰化物

按 GB 5009.36 的规定进行。

6.2.4 二氧化碳

按 GB/T 15038 的规定进行。

6.3 污染物限量和真菌霉素限量

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定进行。

6.3.2 真菌毒素限量按 GB 2761 的规定进行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.3 抽样

7.3.1 在成品库内随机取样，抽样单位以瓶计。

7.3.2 每批抽样数独立包装应不少于 10 瓶（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3 L，检样一式两份，供检验和复检备用。

7.4 出厂检验

7.4.1 每批苏打酒应经生产厂检验部门逐批检验合格并附有产品质量检验合格证明（合格证）后，方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可放在包装箱内或放在独立的包装盒内，也可在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度和净含量。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产每半年进行一次型式检验。有下列情况之一的，也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

b) 正式生产，如原料、工艺、生产设备有较大改变可能影响到产品的质量时；

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d) 产品停产 3 个月以上重新恢复生产时；

e) 行业主管部门或质量管理部门提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括本文件第 5 章中的全部项目。

7.6 判定规则

当检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品检验合格。若检验结果中有任何一项不符合本文件要求，允许加倍重新抽取样品进行复检。若复检结果全部符合本文件要求，判该批产品检验合格，否则为不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 配制酒标签除酒精度、警示语和保质期的标识外，应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。

8.1.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

8.1.4 酒精度大于等于 10%vol 的饮料酒可免于标示保质期。

8.1.5 如使用新食品原料的还应符合国家卫生健康委员会有关公告中标签标识的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装封口应严密，无泄漏，不应有破损，包装用材料应符合相应的标准和卫生要求。

8.2.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定选择使用。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，不应摔撞、挤压及倒置。

8.3.3 运输过程中避免暴晒、雨淋和受潮。

8.4 贮存

8.4.1 不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；贮存应离墙、离地，并有防虫、防鼠措施。

9 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，苏打酒自生产之日起，保质期按包装标注执行。

附 录 A
（资料性）
苏打酒生产工艺流程

A.1 苏打酒生产工艺流程如图 A.1 所示。

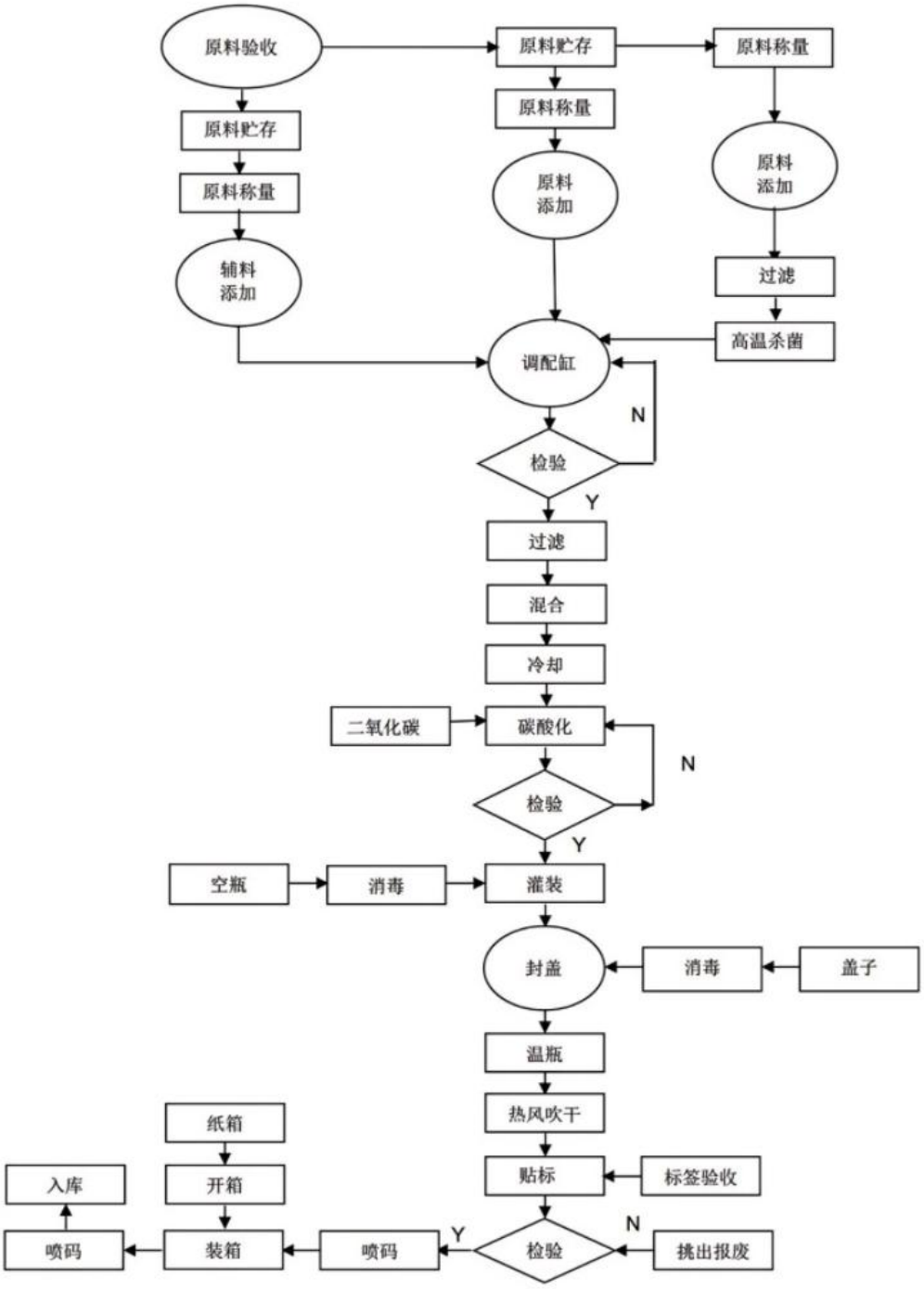


图 A.1 生产工艺流程图