



411219S-2021



商水县宸铭饮品有限公司企业标准

Q/SCM 0001S-2021

风味水饮料

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

商水县宸铭饮品有限公司 发布

前 言

本标准由商水县宸铭饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈彦涛。

H N
Q B

风味水饮料

1 范围

本标准规定了风味水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加或不添加碳酸氢钠、食用盐中的一种或全部，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、竹叶饭香精、水蜜桃香精、苹果香精、青梅香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菊花味香精中的一种或几种），经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、封口包装加工而成的风味水饮料。

产品按口味不同可分为：苏打水饮料、柠檬水饮料、薄荷水饮料、草莓水饮料、竹叶水饮料、水蜜桃水饮料、苹果水饮料、青梅水饮料、草莓水饮料、葡萄水饮料、荔枝水饮料、蓝莓水饮料、菊花水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	均匀一致液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	透明，无色	
气、滋味	具有产品应的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	7.0~8.2	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐，μg/L	≤ 10.0	GB/T 5750.10
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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				检验办法
	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	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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

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 其他要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 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：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加或不添加碳酸氢钠、食用盐中的一种或全部，添加乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（柠檬香精、薄荷香精、草莓香精、竹叶饭香精、水蜜桃香精、苹果香精、青梅香精、草莓味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菊花味香精中的一种或几种），经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、封口包装加工而成的风味水饮料。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》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。

商水县宸铭饮品有限公司