



410134S-2022



河南润甜食品饮料有限公司企业标准

Q/HRT 0002S-2022

风味水饮料

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

河南润甜食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南润甜食品饮料有限公司提出。

本标准由河南润甜食品饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：郝小利、武文峰。

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（经过滤、反渗透）为原料，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、梨味香精、蜜桃香精、苹果香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精、蓝莓香精、芒果香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、清凉香精、薄荷香精、石榴香精、椰子香精、甜橙香精、樱桃香精、菠萝香精、香蕉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌或紫外线杀菌、灌装、包装加工而成的风味水饮料。

产品根据所用原料的不同分为：柠檬味风味水饮料、冰糖雪梨味风味水饮料、水蜜桃味风味水饮料、苹果味风味水饮料、西柚味风味水饮料、茉莉味风味水饮料、红茶味风味水饮料、蜜橘味风味水饮料、葡萄味风味水饮料、荔枝味风味水饮料、草莓味风味水饮料、百香果味风味水饮料、青梅味风味水饮料、乌梅味风味水饮料、山楂味风味水饮料、蓝莓味风味水饮料、芒果味风味水饮料、菊花味风味水饮料、玫瑰味风味水饮料、竹叶味风味水饮料、红枣味风味水饮料、哈密瓜味风味水饮料、西瓜味风味水饮料、猕猴桃味风味水饮料、薄荷味风味水饮料、石榴味风味水饮料、椰子味风味水饮料、甜橙味风味水饮料、樱花味风味水饮料、菠萝味风味水饮料、香蕉味风味水饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	液体	
气、滋味	具有本品特有的滋、气味、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
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
^a 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^b 溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用添加该食品添加剂的产品。 b仅限臭氧杀菌的饮料。		

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 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;						
注 2: 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。						

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

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; 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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、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）为原料，加入乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、梨味香精、蜜桃香精、苹果香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精、蓝莓香精、芒果香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、清凉香精、薄荷香精、石榴香精、椰子香精、甜橙香精、樱桃香精、菠萝香精、香蕉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、臭氧杀菌或紫外线杀菌、灌装、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》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南润甜食品饮料有限公司