



411256S-2022



郑州市九龙井饮品有限公司企业标准

Q/ZJY 0003S-2022

风味水饮料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

郑州市九龙井饮品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市九龙井饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白先河。

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）为主要原料，添加或不添加碳酸氢钠，辅以乙酰磺胺酸钾、食品用香精（清凉味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、竹叶味香精、水蜜桃味香精、椰子味香精、薄荷味香精、枣味香精、甜橙味香精、青梅味香精、菊花味香精、草莓味香精中的一种或几种），经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味水饮料。

按照原辅料不同分为：清凉味水饮料、柠檬味水饮料、荔枝味水饮料、竹叶味水饮料、水蜜桃味水饮料、椰子味水饮料、薄荷味水饮料、枣味水饮料、甜橙味水饮料、青梅味水饮料、菊花味水饮料、草莓味水饮料；原味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、水蜜桃味苏打水饮料、椰子味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、枣味苏打水饮料、甜橙味苏打水饮料、青梅味苏打水饮料、菊花味苏打水饮料、草莓味苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 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。

2.2 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
-----------	---	------	--------------

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: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					
a 样品的采集及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家规定执行。

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，添加或不添加碳酸氢钠，辅以乙酰胺酸钾、食品用香精（清凉味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、竹叶味香精、水蜜桃味香精、椰子味香精、薄荷味香精、枣味香精、甜橙味香精、青梅味香精、菊花味香精、草莓味香精中的一种或几种），经调配、杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味水饮料。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》的规定，参照 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。

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。

郑州市九龙井饮品有限公司

H N

Q B