



411267S-2022



河南哈兴食品有限公司企业标准

Q/HHX 0001S-2022

# 风味水饮料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南哈兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南哈兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈相滔。

HN

QB

# 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，加入或不加入碳酸氢钠，加入柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种，加入食品用香精（柠檬味香精、橙味香精、苹果味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、竹叶味香精、水蜜桃味香精、西柚味香精、椰子味香精、薄荷味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、樱花味香精中的一种），经调配、杀菌、灌装、包装加工而成的风味水饮料。

根据原料不同可分为：柠檬味水饮料、橙味水饮料、苹果味水饮料、菠萝味水饮料、荔枝味水饮料、葡萄味水饮料、竹叶味水饮料、水蜜桃味水饮料、西柚味水饮料、椰子味水饮料、薄荷味水饮料、哈密瓜味水饮料、蓝莓味水饮料、樱花味水饮料；原味苏打水饮料、柠檬味苏打水饮料、橙味苏打水饮料、苹果味苏打水饮料、菠萝味苏打水饮料、荔枝味苏打水饮料、葡萄味苏打水饮料、竹叶味苏打水饮料、水蜜桃味苏打水饮料、西柚味苏打水饮料、椰子味苏打水饮料、薄荷味苏打水饮料、哈密瓜味苏打水饮料、蓝莓味苏打水饮料、樱花味苏打水饮料。

## 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.9 食品用香精（柠檬味香精、橙味香精、苹果味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、竹叶味香精、水蜜桃味香精、西柚味香精、椰子味香精、薄荷味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、樱花味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278

<sup>a</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品；  
\*铅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 <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
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

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

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，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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

## 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，加入或不加入碳酸氢钠，加入柠檬酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠中的一种或多种，加入食品用香精（柠檬味香精、橙味香精、苹果味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、葡萄味香精、竹叶味香精、水蜜桃味香精、西柚味香精、椰子味香精、薄荷味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、樱花味香精中的一种），经调配、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

HHN

QB