



411935S-2022



太康县华峰饮品有限公司企业标准

Q/THY 0001S-2022

风味水饮料

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

太康县华峰饮品有限公司 发布

前 言

本标准由太康县华峰饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邵继峰。

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，辅以碳酸氢钠、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（又名蔗糖素）、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精（竹叶香精、花卉香精、薄荷香精、茶味香精、清凉味香精、苏打香精、水果香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味水饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：苏打水饮料、果味水饮料、茶味水饮料、花卉味水饮料、竹叶味水饮料、薄荷味水饮料、清凉味水饮料。

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（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 食品用香精应符合 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
性 状	液 态	从样品中随机取出一瓶，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
^a 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.30	GB/T 5009.140
^a 环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且相同功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	采集方案 ^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	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，污染物限量应符合 GB 2762 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用以生活饮用水(经过滤、反渗透)为原料,辅以碳酸氢钠、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(又名蔗糖素)、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食品用香精(竹叶香精、花卉香精、薄荷香精、茶味香精、清凉味香精、苏打香精、水果香精、蔬菜香精中的一种或几种)中的一种或几种,经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味水饮料。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》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

太康县华峰饮品有限公司