



413507S-2023



河南领冠生物科技有限公司企业标准

Q/HLG 0002S-2023

# 风味水饮料

2023-11-07 发布

2023-11-07 实施

河南领冠生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南领冠生物科技有限公司提出。

本标准由河南领冠生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：黄晓朋。

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、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、橙味香精、梨味香精、绿茶味香精、菊花味香精、桃味香精、蓝莓味香精、枣味香精、奶味香精、香蕉味香精、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、清凉香精、苏打香精中的一种或几种）、天然薄荷脑中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、包装加工而成的风味水饮料。

根据原料不同可分为：苏打水饮料、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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

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

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.12 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 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
性状	液体	

气、滋味	具有本品特有的滋、气味、无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
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
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
溴酸盐 <sup>b</sup> ，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 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于使臭氧杀菌的产品。		

## 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 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。

H H N

Q B

## 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、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、橙味香精、梨味香精、绿茶味香精、菊花味香精、桃味香精、蓝莓味香精、枣味香精、奶味香精、香蕉味香精、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、清凉香精、苏打香精中的一种或几种）、天然薄荷脑中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、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。

河南领冠生物科技有限公司