



410388S-2023



开封万乐食品厂企业标准

Q/KWL 0001S-2023

风味水饮料

2023-03-04 发布

2023-03-04 实施

开封万乐食品厂 发布

前 言

本标准由开封万乐食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈瑞霞。

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、检验方法等。

本标准适用于以水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，辅以竹叶味香精、薄荷香精、柠檬味香精、菊花味香精、枣味香精、芒果味香精、西柚味香精、水蜜桃味香精、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的一种或几种，经调配、过滤、紫外线杀菌、灌装加工而成的风味水饮料。

根据原辅料不同分为竹叶风味水饮料、薄荷风味水饮料、柠檬风味水饮料、菊花风味水饮料、枣风味水饮料、芒果风味水饮料、西柚风味水饮料、水蜜桃风味水饮料、苏打风味水饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.3 食用香精（竹叶味香精、薄荷香精、柠檬味香精、菊花味香精、枣味香精、芒果味香精、西柚味香精、水蜜桃味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	随机抽取样品 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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
-----	-----	------

pH值		3.5-9.0	GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
铅（以Pb计）*, mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
注：1、* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加该添加剂的产品；			

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 ^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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 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；污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

本标准适用于以水（经粗滤、精滤、二级反渗透）为原料，辅以竹叶味香精、薄荷香精、柠檬味香精、菊花味香精、枣味香精、芒果味香精、西柚味香精、水蜜桃味香精、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）中的一种或几种，经调配、过滤、紫外线杀菌、灌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，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

开封万乐食品厂

Q B