



410673S-2023



河南冠泽食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2023

风味水饮料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

河南冠泽食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冠泽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安芃宇。

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，加入碳酸氢钠（小苏打）、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、维生素 C（抗坏血酸）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、食品用香精[甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、双柚香精、沙棘香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、黑芝麻香精、玉米香精、薏米香精、青梅香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、荷叶香精、竹叶饭香精、竹叶香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、玫瑰香精、奇异果香精、青柠香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精、清凉香精中的一种或几种]中的一种或几种为原料，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。

根据原辅料不同可分为不同类型产品：苏打水饮料、果香味苏打水饮料、果香味水饮料、风味水饮料、复合果香味水饮料、植物风味水饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 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。

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

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

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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，均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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 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 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
溴酸盐 ^b ，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10
注：*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 仅适用于臭氧杀菌的产品； 同一功能的食品添加剂（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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.6 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。

2.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 和GB 14881 的规定。

2.8 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。

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，加入碳酸氢钠（小苏打）、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、维生素 C（抗坏血酸）、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、食品用香精[甜橙香精、水蜜桃香精、芒果香精、菠萝香精、葡萄香精、山楂香精、乌梅香精、草莓香精、苹果香精、红枣香精、哈密瓜香精、柠檬香精、香蕉香精、蓝莓香精、黄桃香精、梨香精、樱桃香精、椰子香精、西瓜香精、猕猴桃香精、荔枝香精、西柚香精、枇杷香精、山竹香精、石榴香精、番茄香精、木瓜香精、火龙果香精、无花果香精、甘蔗香精、桑葚香精、百香果香精、复合果味香精、双柚香精、沙棘香精、绿豆香精、红豆香精、杏仁香精、黑芝麻香精、玉米香精、薏米香精、青梅香精、黑加仑香精、绿茶香精、乌龙茶香精、红茶香精、茉莉花香精、白兰瓜香精、香草香精、芝士香精、可可香精、冰凉香精、薄荷香精、荷叶香精、竹叶饭香精、竹叶香精、红牛香精（含瓜拉纳提取物）、玫瑰香精、奇异果香精、青柠香精、黄瓜味香精、樱花香精、桂花香精、玲珑瓜香精、清凉香精中的一种或几种]中的一种或几种为原料，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》等相关标准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依据。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南冠泽食品有限公司