



411188S-2023



方城县浩涵纯净水有限公司企业标准

Q/FHH 0001S-2023

# 风味水饮料

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

方城县浩涵纯净水有限公司 发布

## 前 言

本标准由方城县浩涵纯净水有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖少辉。

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（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精、薄荷味香精、竹叶味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味水饮料。

根据添加原辅料不同可分为：苏打水饮料、柠檬水饮料、西柚水饮料、芒果水饮料、水蜜桃水饮料、雪梨水饮料、红枣水饮料、草莓水饮料、荔枝水饮料、蓝莓水饮料、桔子水饮料、苹果水饮料、芦荟水饮料、薄荷水饮料、竹叶水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠应符合 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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
pH 值	6~9	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

### 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 <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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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 和 GB/T 4789.21 执行；  
\*该项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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14880 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食品用香精（柠檬味香精、西柚味香精、芒果味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、红枣味香精、草莓味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桔子味香精、苹果味香精、芦荟味香精、薄荷味香精、竹叶味香精中的一种或几种）中的几种，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

方城县浩涵纯净水有限公司

Q B