



412684S-2023



焦作市水珍泉饮品有限公司企业标准

Q/JSY 0001S-2023

风味水饮料

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

焦作市水珍泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市水珍泉饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨守西。

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、食品用香精中的一种或几种，经调配、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、风味水饮料、风味苏打水饮料。

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 ^a （以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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 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

净含量及允许短缺量应符合 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 14881 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、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、食品用香精中的一种或几种，经调配、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。

焦作市水珍泉饮品有限公司

H N

Q B